MAXWELL

Спасибо, что выбрали пароварку Maxwell

Инструкция по эксплуатации

ПАРОВАРКА
MW-1201

www.maxwell-products.com, www.maxwell-products.ru


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
MAXWELL
OFF
10
20
30
40
50
60
MAX
MIN

ЭЛЕКТРОПАРОВАРКА

ОПИСАНИЕ

1. Крышка
2. Емкость для варки риса
3. Верхняя паровая чаша
4. Нижняя паровая чаша
5. Отверстие для заливки воды
6. Поддон для сбора конденсата
7. Кольцо нагревательного элемента
8. Нагревательный элемент
9. Корпус пароварки
10. Шкала уровня воды
11. Таймер
12. Индикатор работы

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем начать пользоваться пароваркой, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.

• Сохраните настоящее руководство по эксплуатации в качестве справочного материала.

• Используйте данный прибор только по его назначению, как описано в инструкции.

• Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

• Используйте только съемные детали, входящие в комплект поставки.

• Прежде чем подключить пароварку к электросети убедитесь, что напряжение, указанное на устройстве, соответствует напряжению электросети.

• Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.

• Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении прибора к электрической розетке.

• Не используйте пароварку вне помещений.

• Устанавливайте устройство на ровную, устойчивую поверхность.

• Не используйте пароварку вблизи стен или навесных шкафов, так как выходящий горячий пар может их повредить.

• Перед первым применением устройства тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.

• Перед тем как включить пароварку, заполните резервуар водой, в противном случае устройство может быть повреждено.

• Перед включением убедитесь, что все съемные детали установлены правильно.

• Будьте внимательными при работе с устройством: любая жидкость или конденсат очень горячие.

• Остерегайтесь ожогов выходящим паром, особенно в момент снятия крышки.

• Для снятия крышки или паровых чаш используйте кухонные прихватки или рукавички.

• Не дотрагивайтесь во время работы пароварки до крышки и паровых чаш - они очень горячие.

• Чтобы выпустить пар, медленно приподнимите крышку, подержите крышку над паровой чашей для стекания с нее конденсата.

• Если вы хотите проверить продукты на готовность, используйте кухонную утварь с длинной ручкой.

• Помните, что вода внутри резервуара может быть горячей, когда все остальные компоненты пароварки остыли.

• Не используйте пароварку при неустановленном поддоне, паровых чашах и крышке.

• Не перемещайте устройство, когда в нем находятся горячие продукты.

• Не допускается использование емкостей пароварки в микроволновых печах, а также на электрических или газовых плитах.

• Запрещается оставлять устройство включенным в сеть без присмотра.

• Отключайте устройство от сети, если оно не используется, при снятии или установке паровых чаш, а также перед чисткой.

• Дайте устройству остыть перед чисткой, а также снятием/установкой съемных деталей.

• Для отключения пароварки установите таймер в положение «OFF/выключено», а затем выньте сетевую вилку из розетки.

• Не допускайте, чтобы электрический шнур свешивался со стола, а также следите, чтобы он не касался горячих или острых поверхностей.

• Держите прибор и сетевой шнур вдали от горячих поверхностей, источников тепла и острых предметов.

• Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки.

• Храните прибор в месте недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями. Не разрешайте им пользоваться устройством без присмотра.

• Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями, если только лицом, отвечающим за их безопасность, им не даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном пользовании.

• Во избежание удара электрическим током не погружайте прибор, сетевой шнур или сетевую вилку в воду или другие жидкости.

• Не пользуйтесь устройством при повреждении сетевого шнура, сетевой вилки, или любых других повреждений. Не разбирайте и не ремонтируйте устройство самостоятельно. Для ремонта устройства обратитесь в авторизованный сервисный центр.

• Прибор предназначен только для домашнего использования.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

• Извлеките пароварку и удалите упаковочный материал.

• Промойте паровые чаши (3, 4) со съемными ре-

шетками, емкость для варки риса или супа (2), крышку (1) и поддон для сбора конденсата (6), используя мягкое моющее средство.
• Тщательно ополосните и вытрите.
• Протрите внутреннюю поверхность резервуара для воды влажной тканью.

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

• Установите пароварку на ровную и устойчивую поверхность.
• Установите кольцо нагревательного элемента (7) на нагревательный элемент (8) таким образом, чтобы паз на кольце (7) находился внизу.
• Наполните резервуар холодной водой до максимального уровня MAX на шкале уровня воды (10) или до отметки максимального уровня воды внутри резервуара.
• Наполнение резервуара водой можно производить двумя способами: через отверстие для заливки воды (5) или налить воду непосредственно в резервуар.
• Если во время приготовления вы обнаружили, что количество налитой воды меньше нормы, то можете добавить ее через отверстие (5), не снимая паровые чаши (Рис. 1).
• Используйте отфильтрованную воду, она имеет пониженную жесткость, что позволит снизить степень образования накипи на нагревательном элементе. Не заливайте воду выше отметки MAX.

Предупреждение:

- Запрещается добавлять в воду соль, перец, приправы, травы, вино, соусы или другие жидкости.
- Меняйте воду перед каждым использованием пароварки.

• Установите поддон для сбора конденсата (6) на резервуар для воды и убедитесь, что он установлен правильно.
• Установите на поддон для сбора конденсата (6) одну или две паровые чаши (3-4).
• Накройте паровую чашу крышкой (1).
• Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
• Поверните ручку таймера (11) по часовой стрелке и установите нужное время работы пароварки, при этом загорится индикатор (12).
• По прошествии установленного времени пароварка автоматически отключится, раздастся звуковой сигнал и индикатор (12) погаснет.
• Отключите пароварку от сети и дайте устройству остыть.

ВНИМАНИЕ!

• Не дотрагивайтесь во время работы пароварки до крышки и паровых чаш - они очень горячие.
• Чтобы не обжечься, используйте кухонные прихватки или рукавички для снятия крышки и паровых чаш. Медленно приподнимите крышку, чтобы выпустить пар, подержите крышку над паровой чашей для стекания с нее конденсата.
• Если вы хотите проверить продукты на готовность, используйте кухонную утварь с длинной ручкой.
• Помните, что вода внутри резервуара может быть горячей, когда все остальные компоненты пароварки остыли.
• Не используйте пароварку при неустановленном поддоне, паровых чашах и крышке.

СОВЕТЫ

• Готовьте мясо, рыбу и морские продукты до полной готовности.
• Всегда используйте только размороженные продукты, исключение составляют овощи, рыба и морепродукты.
• Если вы пользуетесь одновременно двумя паровыми чашами, то кладите мясо, птицу или рыбу в нижнюю корзину, чтобы выделяющаяся жидкость не попадала на продукты, находящиеся в другой паровой чаше.
• Добавляйте свежие или сухие травы в поддон для сбора конденсата (6), чтобы придать продуктам дополнительный вкус.
• Выберите травы по своему вкусу: тимьян, кинза, базилик, укроп, карри и эстрагон, чеснок, тмин, хрен - это всего лишь небольшой перечень известных трав. Вы можете комбинировать травы для придания продуктам новых вкусов. При использовании свежих трав необходимо порезать их и увеличить общее количество в два-три раза (по сравнению с сухими).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЯИЦ

Подготовьте пароварку к работе.
• Положите яйца в углубления дна нижней паровой чаши (4) и накройте ее крышкой (1).
• Включите пароварку, установив ручку таймера (11) на необходимое время работы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

Подготовьте пароварку к работе.
• Установите в паровую чашу емкость для варки риса (2).
• Засыпьте 1 чашку риса в емкость (2) и залейте 1 1/2 чашки воды. Максимальное количество риса не должно превышать 250 г.
• Закройте паровую чашу крышкой (1).
• Включите пароварку, установив ручку таймера (11) на необходимое время работы.

ДОБАВЛЕНИЕ ВОДЫ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для блюд с длительным временем приготовления:
- Контролируйте уровень воды во время приготовления продуктов.
- При необходимости добавляйте воду через отверстие для заливки воды (5), не снимая паровые чаши.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

• Указанное в таблицах время приготовления пищи следует рассматривать лишь как рекомендуемое, оно может отличаться из-за размера кусков, объема продуктов и личного вкуса. По мере освоения пароварки вы сами сможете подбирать желаемое время приготовления продуктов.

•Один слой продуктов готовится быстрее, чем несколько, поэтому необходимо увеличивать время приготовления соответственно объему продуктов.

•Для достижения лучшего результата старайтесь, чтобы кусочки продуктов были одинакового размера, помещайте более толстые кусочки ближе к краям паровой чаши.

•Не заполняйте паровую чашу полностью, оставляйте пространство для прохождения пара.

•При приготовлении большого количества продуктов необходимо периодически их перемешивать. Соблюдайте при этом повышенную осторожность, используйте кухонные прихватки или рукавички для защиты рук от горячего пара и кухонную утварь с длинной ручкой.

•Не кладите соль или специи непосредственно на продукты во время их приготовления.

• Жидкость, накапливающаяся в поддоне (6), прекрасно подходит для приготовления супов или может использоваться в качестве бульона. Но будьте осторожными - она очень горячая.

• Используйте только полностью размороженные продукты.

При использовании двух паровых чаш одновременно:

- Всегда кладите самые крупные кусочки продуктов в нижнюю чашу.
- Конденсат, образующийся в верхней паровой чаше, будет стекать в нижнюю чашу, поэтому убедитесь в совместимости вкусов приготавливаемых продуктов.
- При приготовлении мяса, курицы и овощей всегда кладите мясо в нижнюю чашу, чтобы сок сырого мяса не попадал на овощи.
- Время приготовления продуктов в верхней чаше обычно на 5 минут дольше.
- Когда вы приготавливаете продукты с разным временем готовности, положите в нижнюю чашу те, которые готовятся дольше.

Когда будут готовы продукты в верхней чаше, вы можете снять ее, а нижнюю чашу накройте крышкой и продолжите приготовление продуктов.

ЧИСТКА ПАРОВАРКИ

• Перед чисткой выключите пароварку, отключите ее от сети и дайте ей полностью остыть.

• Запрещается погружать в воду сетевой шнур, сетевую вилку и корпус пароварки.

• Не используйте при чистке паровых корзин, поддона, верхней крышки и корпуса пароварки абразивные чистящие средства.

• Рекомендуется мыть паровые чаши, емкость для приготовления риса, поддон и крышку в теплой воде со средством для мытья посуды. Не используйте посудомоечную машину для мытья съемных деталей.

• Протирайте корпус пароварки влажной тканью.

• Регулярно мойте паровые чаши.

СНЯТИЕ НАКИПИ

Во время эксплуатации пароварки на нагревательном элементе может образоваться накипь. Это естественный процесс, который зависит от жесткости используемой воды. Для нормальной работы пароварки необходимо регулярно снимать накипь с нагревательного элемента.

• Наполните резервуар для воды раствором пищевого уксуса в соотношении 1 часть уксуса на 3 части воды, до отметки MAX.

ВАЖНО: не используйте химические препараты для удаления накипи.

• Установите поддон (6), одну паровую чашу (3 или 4), закройте ее крышкой (1) и включите пароварку на 5-10 минут.

• По окончании работы таймера отключите пароварку от сети и дайте ей полностью остыть, перед тем как слить раствор уксуса.

• Промойте резервуар холодной водой, еще раз залейте воду, установите поддон (6), одну паровую чашу (3 или 4), закройте ее крышкой (1), включите пароварку и установите таймер на 5 минут.

• Отключите пароварку, дайте ей полностью остыть, слейте воду, просушите поддон, паровую чашу и крышку и уберите прибор до следующего использования.

ХРАНЕНИЕ

• Храните пароварку в сухом, прохладном месте, недоступном для детей.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ И РЕЦЕПТЫ

• Время приготовления зависит от объема продуктов, свободного места в чаше, их свежести и вашего вкуса.

• Время приготовления указано в расчете на нижнюю чашу, продукты в верхней чаше готовятся дольше приблизительно на 5 минут.

• При большем или меньшем объеме продуктов соответственно увеличивайте или уменьшайте время приготовления продуктов.

ОВОЩИ

• Отрежьте толстые стебли у капусты брокколи или толстые цветоножки у цветной капусты.

• Готовьте зеленые листовые овощи максимально короткое время - они быстро теряют свой цвет.

• Добавляйте соль и специи после приготовления.

• Замороженные овощи не обязательно размораживать перед приготовлением в пароварке.

Овощи	Вид	Вес/Кол-во штук	Травы	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Артишоки	Свежие	3 средних	чеснок эстрагон укроп	45-50	Отрежьте стебли
Спаржа	Свежая Замороженная	400 г 400 г	лимонник лавровый лист тимьян	13-15 16-18	Оставляйте свободное пространство для прохождения пара
Брокколи	Свежая Замороженная	400 г 400 г	чеснок красный перец эстрагон	16-18 15-18	
Морковь (порезанная)	Свежая	400 г	анис мята укроп	20-22	Помешивайте при готовке
Цветная капуста	Свежая Замороженная	400 г 400 г	розмарин базилик эстрагон	16-18 18-20	Помешивайте при готовке
Шпинат	Свежий Замороженный	250 г 250 г	тимьян чеснок	8-10 18-20	Помешивайте при готовке
Бобы	Свежие	400 г	тмин укроп	18-20	Помешивайте при готовке
Горох	Свежий Замороженный (стручковый)	400 г 400 г	базилик майоран мята	10-12 15-18	Помешивайте при готовке
Картофель	Свежий	400 г	Укроп	20-22	

МЯСО И ПТИЦА

- Готовка продуктов на пару имеет преимущество в том, что во время приготовления жир вытапливается из продуктов и стекает в поддон. Но перед приготовлением продуктов желательно удалить лишний жир. Мясо для гриля идеально подходит для приготовления на пару.
- Замаринуйте или залейте соусом мясо или птицу перед готовкой.
- Проверяйте продукты на готовность, протыкая их.
- Используйте свежие или сухие травы во время приготовления продуктов для придания им дополнительного вкуса.

Продукты	Вид	Вес/Кол-во штук	Травы	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Курица	филе, ножки	250 г (4 шт.) 450 г	карри розмарин тимьян	12-15 30-35	Срежьте лишний жир
Свинина	вырезка, филе, стейки или куски филе	400 г (4 шт., толщина 2,5 см)	карри лимонник тимьян	5¬-10	Срежьте лишний жир
Говядина	куски филе, филейная часть или огузок	250 г	карри красный перец тимьян	8-10	Срежьте лишний жир

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- Рыба готова, когда мясо легко отделяется от костей.
- Мороженая рыба и морепродукты могут готовиться без предварительного размораживания, нужно только увеличить время приготовления.
- Используйте ломтики лимона во время приготовления рыбы или морепродуктов для придания им изысканного вкуса.

Продукты	Вид	Вес/Кол-во штук	Травы	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Моллюски	Свежие	250/400 г	майоран лимонник	8-10	Следите за их готовностью
Креветки	Свежие	400 г	лимонник чеснок	6-8	Готовьте их до покраснения панциря
Мидии	Свежие	400 г	лимонник чеснок	8-10	Готовьте до раскрытия раковин
Рыбное филе	Мороженое Свежее	250 г 250 г	горчица майоран	10-12 6-8	Готовьте до разделения на кусочки

РИС

Используя чашу для варки риса, залейте воду в резервуар, а в чашу для риса можно налить другую жидкость - например, бульон. Вы можете добавить в чашу приправы, рубленый лук, петрушку, миндаль или нарезанные грибы.

Продукты	Вид	Кол-во/Объем воды	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Рис	Белый	200 г/300 мл	35-40	Максимальное количество риса не более 250 г

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220-240 В, ~ 50 Гц
Потребляемая мощность: 650-780 Вт
Вместимость чаши для воды: 1,2 л

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики прибора без предварительного уведомления.

Срок службы прибора - 3 года

ME 61 *Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.*

Изготовитель: ТУШКОМ ТРЕЙДИНГ ЛИМИТЕД; РЕСПУБЛИКА КИПР,
Адрес: Кипр, Тисеос, 4, Энгоми, а/я 2413, Никосия.

ENGLISH

ELECTRICAL STEAMER

DESCRIPTION
1. Lid
2. Basket for rice cooking
3. Upper steam basket
4. Lower steam basket
5. Water opening
6. Drip tray
7. Heating element ring
8. Heating element
9. Body
10. Water level scale
11. Timer
12. Power indicator

SAFETY INSTRUCTIONS
Read these instructions carefully before using the steamer for the first time.
• Keep this manual for future reference.
• Use the unit only for its purposes, as stated in this manual.
• Never leave the operating unit unattended.
• Use only the removable parts, which are supplied with the unit.
• Before using the unit, make sure that your line voltage corresponds to the voltage specified on the unit.
• The power cord is equipped with a euro plug; insert it into the socket with a secure grounding.
• In order to avoid risk of fire do not use adapters while connecting the appliance to the outlet.
• Do not use the steamer outdoors.
• Place the unit on the flat stable surface.
• Do not use the unit near walls or cupboards as the outgoing hot steam can damage them.
• Before using the unit for the first time, thoroughly wash all the details that will contact products.
• Before switching on the steamer, fill the water tank with water otherwise the unit can be damaged.
• Before switching on the unit, make sure that all removable parts are installed properly.
• Be careful while operating the unit: any liquid or condensate is very hot.
• Avoid steam burns especially while removing the lid.
• Use pot holders when removing the lid or the steam baskets.
• During operation do not touch the lid and the steam baskets – they are very hot.
• To release steam, slowly lift the lid, hold the lid above the steam basket for the condensate to flow down from the lid.
• If you want to try the products for readiness, use cookware with a long handle.
• Remember that water inside the water tank can be hot when all the other components of the unit are cooled down.
• Do not use the unit if the tray, the steam baskets and the lid are not installed.
• Do not move the unit with hot products inside.
• Do not use the unit in a microwave oven; do not place it on a gas or electric burner.
• Do not leave the plugged in unit unattended.
• Always unplug the unit, if it is not being used, while removing or setting the steam Baskets and before cleaning.
• Let the unit cool down before cleaning, removing/installing the removable parts.
• To switch off the unit, set the timer to the “OFF” position, and then unplug.
• Do not allow the power cord to hang over the table, provide that it does not touch hot surfaces or sharp surfaces.
• Keep the unit and the power cord away from hot surfaces, heat sources and sharp objects.
• Do not allow children to use the unit as a toy.
• Keep the unit out of reach of children and disabled persons. Close supervision is necessary when they use the unit.
• This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary instructions on safety measures and information about danger, which can be caused by improper usage of the unit.
• In order to avoid electric shock do not immerse the unit, the power cord and the power plug into water or other liquids.
• Do not use the unit, if the power cord and the power plug are damaged or if there are any other damages in the unit. Do not dismantle and do not repair the unit yourself. Apply to the authorized service center for repair.
• The unit is intended for household use only.

BEFORE THE FIRST USAGE
• Unpack the unit and remove the packing material.
• Wash the steam baskets (3, 4) with the removable grids, the rice/soup basket (2), the lid (1) and the drip tray (6), using a soft detergent.
• Rinse and dry thoroughly.
• Wipe the inside surface of the water tank with a damp cloth.

OPERATING INSTRUCTIONS
• Place the unit on a flat stable surface.
• Put the heating element ring (7) on the heating element (8) in a way that the groove on the ring (7) should be below.
• Fill the water tank with cold water till the MAX mark on the water level scale (10) or till the MAX mark inside the water tank.
• You can fill the water tank with water in two ways: - through the water opening (5) or directly in the water tank.
• If while cooking you find that water is not enough you can add water through the water opening (5), without removing the steam Baskets (Pic. 1).
• Use filtered water; it has lower hardness, and it will allow reducing scaling in the heating element. Do not exceed the MAX mark while filling the water tank with water.

Warning:
- Do not add any salt, pepper, seasonings, herbs, wine, sauces or other liquids to water.
- Change water before each usage of the unit.

• Place the drip tray (6) on the water tank and make sure that it is set properly.
• Set one or two steam baskets (3-4) on the Drip tray (6).
• Place the lid (1) on the steam basket.
• Insert the power plug into the socket.
• Turn the handle of the timer (11) clockwise and set the required operation time of the steamer, the indicator (12) will light up.
• When the time is over, the steamer will switch off automatically, you will hear a signal and the indicator (12) will go out.
• Unplug the steamer and let the unit cool down.

ATTENTION!
• During operation of the steamer do not touch the lid and the steam baskets – they are very hot.
• To avoid getting burns use pot holders when remov-

ing the lid and the steam baskets. Slowly lift the lid to release steam, hold the lid above the steam Basket for the condensate to flow down from the lid.
• If you want to try the products for readiness, use cookware with a long handle.
• Remember that water inside the water tank can be hot when all the other components of the unit are cooled down.
• Do not use the unit if the tray, the steam baskets and the lid are not installed.

TIPS
• Cook meat, fish and seafood till complete readiness.
• Always use only defrosted products, excluding vegetables, fish and seafood.
• If you use several steam Baskets at the same time, put meat, chicken or fish in the lower basket in order liquid does not drain on the other products in the other steam Basket.
• Put fresh or dried herbs to the drip tray (6 for adding more flavors to the products.
Choose herbs to your taste: thyme, cilantro, basil, dill, carry and tarragon, garlic, caraway, horseradish – are just a few known herbs. You can combine herbs to add new flavor to products. When using fresh herbs you should cut them and increase the total amount twice or thrice (compared with dries herbs).

COOKING EGGS
Prepare the steamer for operation.
• Place eggs in the deepening on the bottom of the steam basket (4) and cover it with the lid (1).
• Switch on the steamer by setting the timer handle (11) to the required operation time.

COOKING RICE
Prepare the steamer for operation.
• Place the basket for rice/soup cooking (2) in the steam basket.
• Add one cup of rice and 1 1/2 cup of water to the basket. Maximal amount of rice is 250 g.
• Close the basket with the lid (1).
• Switch on the steamer by setting the timer handle (11) to the required operation time.

ADDING WATER DURING COOKING
For recipes with long cooking time:
- Check water level while cooking.
- If necessary add water through the water opening (5), without removing the steam baskets.

USEFUL HINTS AND RECOMMENDATIONS
• Food cooking time indicated in the Tables is considered only for reference purposes it may differ due to size of pieces, amount of products and personal taste. As far as you manage the food steamer you can select the desired products cooking time.
• One layer of products is cooked quicker than several layers, that's why it is necessary to increase the cooking time according to the amount of products.
• In order to achieve the best result, make sure that the pieces of products are of equal size; place the thicker pieces closer to the edges of the steam basket.
• Do not fill the steam basket completely – keep space for steam.
• When cooking a large amount of products it is necessary to stir them periodically. Be especially careful and use the pot holders to protect hands from steam and use cookware with long handles.
• Do not add salt and spices directly to the products when cooking.
• Liquid accumulating in the tray (6) is excellently suitable for soup cooking or can be used as bouillon. But be more careful – it is very hot.
• Use only completely defrosted products.

When using three steam baskets simultaneously:
- Always put the largest pieces of products in the lower basket.
- Condensate forming on the upper basket will drain to the lower basket that's why make sure that the flavors of products to be cooked are compatible.
- When cooking meat, chicken and vegetables always put meat in the lower basket to avoid the red meat juice getting into other products.
- Cooking time of products in the upper basket is usually longer by 5 minutes.
- When cooking products with different cooking time, put the products that are cooked longer to the lower Basket.
When the products in the upper basket are cooked, you can remove it and close the lower basket with the lid and continue cooking products in this basket.

CLEANING
• Before cleaning switch off the steamer, unplug it and wait until it cools down completely.
• It is prohibited to immerse the power cord, the power plug and the body of the unit into water.
• Do not use the abrasive cleaning agents when cleaning the steam baskets, the tray, the upper lid and the body of the steamer.
• It is recommended to wash the steam baskets, the basket for rice cooking, the tray and the lid in warm water with dishwashing agents. Do not use the dish wash machine to wash the removable details.
• Wipe the body of the steamer with a damp cloth.
• Wash the steam baskets regularly.

REMOVING SCALE
When using the unit scale can appear on the heating element of the steamer. It is a natural process, which depends on hardness of water used. It is necessary to remove scale from the heating element regularly for normal operation of the steamer.
• Fill the water tank with vinegar solution in the ration of 1 part of vinegar to 3 parts of water, till the MAX mark.

IMPORTANT: do not use chemical scale removers.
• Set the tray (6), one steam basket (3 or 4), close it with the lid (1) and switch on the unit for 5-10 minutes.
• When the timer stops, unplug the unit and let it cool down completely before pouring out vinegar solution.
• Wash the water tank with cold water, fill with water once again, set the tray (6), one steam basket (3 or 4), close it with the lid (1), switch on the unit and set the timer for 5 minutes.
• Unplug the unit, let it cool down completely, pour out water, dry the tray, the steam basket and the lid and take the unit away.

STORAGE
Keep the unit in a dry cool place, out of reach of children.

PRODUCTS COOKING TIME AND RECIPES
• Cooking time depends on size of products, free space in a basket, freshness of products and personal taste.
• Cooking time is indicated for the lower basket, products in the upper basket are cooked longer approximately by 5 minutes.
• Depending on small or large amount of products, increase or decrease the cooking time of products accordingly.

VEGETABLES
- Cut off the thick stalks of broccoli cabbage or thick flower stalks of cauliflower.
- Cook green leafy vegetables for the shortest time possible – they lose color quickly.
- Add salt and spices after cooking.
- Frozen vegetables are not required to be defrosted before cooking in the steamer.

Vegetables	Type	Weight/amount pcs.	Herbs	Cooking time (minutes)	Recommendations
Artichokes	Fresh	3 medium	garlic estragon dill	45-50	Cut off stalks
Asparagus	Fresh Frozen	400 g 400 g	citriodora bay leaf thyme	13-15 16-18	Keep space for steam
Broccoli	Fresh Frozen	400 g 400 g	garlic red pepper estragon	16-18 15-18	
Carrot (cut)	Fresh	400 g	anise mint dill	20-22	Stir when cooking
Cauliflower	Fresh Frozen	400 g 400 g	rosemary sweet basil estragon	16-18 18-20	Stir when cooking
Spinach	Fresh Frozen	250 g 250 g	thyme garlic	8-10 18-20	Stir when cooking
Beans	Fresh	400 g	caraway dill	18-20	Stir when cooking
Peas	Fresh Frozen (podded)	400 g 400 g	Sweet basil marjoram mint	10-12 15-18	Stir when cooking
Potatoes	Fresh	400 g	dill	20-22	

MEAT AND CHICKEN
- Steam cooking of products has lots of advantages because when cooking, fat is rendered from products and drained to the tray. But before cooking products it is desirable to remove excess fat. Meat for grill is perfectly suitable for steam cooking.
- Marinade or coat meat or chicken with sauce before cooking.
- Check whether the products are ready, piercing them.
- Use fresh or dry herbs when cooking products to give them additional flavor.

Products	Type	Weight/Amount pcs.	Herbs	Cooking time (minutes)	Recommendations
Chicken	fillet, trotters	250g (4 pcs.) 450g	carry rosemary thyme	12-15 30-35	Cut excessive fat
Pork	Rump steak, fillet, stakes or pieces of fillet	400 g (4 pcs., thickness 2.5 cm)	curry citriodora thyme	5-10	Cut excessive fat
Beef	Pieces of fillet, sirloin or rump	250 g	curry paprika thyme	8-10	Cut excessive fat

FISH AND SEAFOOD

- Fish are cooked when meat can be easily removed from the bones.
- Frozen fish and seafood may be cooked without preliminary defrosting it is only necessary to increase cooking time.
- Use slice of lemon when cooking fish or seafood to give them delicate taste.

Products	Type	Weight/Amount pcs.	Herbs	Cooking time (minutes)	Recommendations
Shellfish	Fresh	250 g/400 g	sweet marjoram citriodora	8-10	Watch when ready
Shrimps	Fresh	400 g	citriodora garlic	6-8	Cook till reddening
Mussels	Fresh	400 g	citriodora garlic	8-10	Cook till shell opening
Fish fillets	Frozen Fresh	250 g 250 g	Mustard sweet marjoram	10-12 6-8	Cook before flaking

RICE

Use the Basket for rice cooking, add water to the water tank; you can add some other liquid to the rice Basket, for instance bouillon. You can add spices, minced onion, parsley, and almond or cut mushrooms.

Products	Type	Amount/water volume	Cooking time (minutes)	Recommendations
Rice	White	200 g/300 ml	35-40	Maximal amount of rice is 250 g

SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V, ~50 Hz
Power consumption: 650-780 W
Water Basket capacity: 1,2 l

The manufacturer shall reserve the right to change the specification of the appliances without preliminary notice.

Service life of appliance - 3 years

GUARANTEE

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

CE *This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 89/336/EEC and to the Law Voltage Regulation (73/23 EEC)*

DEUTSCH

ELEKTRISCHER DAMPFGARER

BESCHREIBUNG

1. Deckel
2. Reisbehälter
3. Obere Dampfschale
4. Untere Dampfschale
5. Wassernachfüllöffnung
6. Kondenswasserauffangschale
7. Ring des Heizelements
8. Heizelement
9. Gehäuse des Dampfgarers
10. Wasserstandsanzeiger
11. Timer
12. Betriebsanzeiger

SICHERHEITSMAßNAHMEN

Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie aufmerksam diese Betriebsanleitung durch.

• Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung als Informationsmaterial auf.

• Nutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist.

• Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.

• Nutzen Sie nur Geräteteile, die zum Lieferungsumfang gehören.

• Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, prüfen Sie, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

• Das Netzkabel ist mit einem „Eurostecker“ ausgestattet; schalten Sie diesen in die Steckdose mit sicherer Erdung ein.

• Verwenden Sie keine Übergangsstücke beim Anschließen des Geräts an das Stromnetz, um Brandrisiko zu vermeiden.

• Es ist nicht gestattet, das Gerät außerhalb der Räumlichkeiten zu benutzen.

• Stellen Sie das Gerät auf eine gerade stabile Oberfläche auf.

• Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe einer Wand oder eines Anhängeschrankes zu benutzen, da der entstehende Dampf diese beschädigen könnte.

• Waschen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Teile sorgfältig, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen werden.

• Vor dem Einschalten des Dampfgarers füllen Sie den Wasserbehälter mit Wasser auf, ansonsten kann das Gerät beschädigt werden.

• Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass alle abnehmbaren Ersatzteile nicht richtig aufgestellt sind.

• Seien Sie bei der Nutzung des Geräts vorsichtig: Flüssigkeiten und Kondenswasser sind sehr heiß.

• Schützen Sie sich vor Bränden durch den austretenden Dampf, vor allem beim Abnehmen des Deckels.

• Um den Deckel oder Dampfschalen abzunehmen, nutzen Sie einen Küchenlappen oder Handschuhe.

• Fassen Sie während des Betriebs des Geräts den Deckel und die Dampfschalen nicht an - diese sind sehr heiß.

• Heben Sie vorsichtig den Deckel hoch, um den Dampf herauszulassen, halten Sie den Deckel über der Dampfschale, damit das Kondenswasser abläuft.

• Wenn Sie Nahrungsmittel auf das Gare überprüfen wollen, nutzen Sie Küchengeräte mit langen Griffen.

• Vergessen Sie nicht, dass das Wasser im Wasserbehälter sehr heiß sein kann, obwohl andere Teile des Geräts schon abgekühlt sind.

• Es ist nicht gestattet, den Dampfgarer bei der nicht aufgesetzten Auffangschale, Dampfschalen und dem Deckel zu nutzen.

• Es ist nicht gestattet, das Gerät umzustellen, wenn es mit heißen Nahrungsmitteln gefüllt ist.

• Es ist nicht gestattet, Dampfbehälter des Geräts in Mikrowellen, sowie in elektrische Backöfen und Gasherden zu stellen.

• Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.

• Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab, wenn Sie es längere Zeit nicht nutzen oder vor der Reinigung.

• Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder der Abnahme/der Montage von Geräteteilen komplett abkühlen.

• Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie den Timer in die Position „OFF/AUS“, und danach ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

• Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht frei hängt und heiße oder scharfe Gegenstände nicht berührt.

• Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von heißen Oberflächen, Wärmequellen und scharfen Gegenständen fern.

• Dieses Gerät ist kein Spielzeug und gehört nicht in Kinderhände.

• Bewahren Sie das Gerät in einem für Kinder oder behinderte Personen unzugänglichem Ort auf. Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.

• Dieses Gerät darf von Kindern und behinderten Personen nicht genutzt werden, es sei denn ihnen eine angemessene und verständliche Anweisung über die sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren seiner falschen Nutzung durch die Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

• Tauchen Sie nie das Gerät, das Netzkabel oder die Steckdose des Geräts in die Kaffeemaschine oder andere Flüssigkeiten, um Stromschlagrisiko zu vermeiden.

• Es ist nicht gestattet, das Gerät zu nutzen, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder andere Geräteteile beschädigt sind. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig auseinanderzubauen und zu reparieren. Um das Gerät zu reparieren, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenservicedienst.

• Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet.

VOR DER ERSTNUTZUNG DES GERÄTS

• Nehmen Sie den Dampfgarer vor der ersten Nutzung aus der Verpackung heraus und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

• Spülen Sie Dampfschalen (3, 4) mit abnehmbaren Gittern, den Reis-/Suppenbehälter (2), den Deckel (1) und die Kondenswasserauffangschale (6) mit einem weichen Waschmittel.
• Spülen Sie und trocknen Sie diese ab.
• Wischen Sie die Innenseite des Wasserbehälters mit einem feuchten Tuch ab.

BETRIEBSANLEITUNG
• Stellen Sie den Dampfgarer auf eine gerade stabile Oberfläche auf.
Stellen Sie den Ring des Heizelements (7) auf das Heizelement (8) so auf, dass sich der Vorsprung am Ring (7) unten befindet.
• Füllen Sie den Wasserbehälter mit kaltem Wasser bis zum maximalen Füllstand MAX am Wasserstandsanzeiger (10) oder bis zum bis zur maximalen Wasserstandgrenzlinie innerhalb des Wasserbehälters auf .
• Es gibt zwei Möglichkeiten, den Wasserbehälter mit Wasser aufzufüllen:
- durch die Wassernachfüllöffnung (5) oder direkt in den Wasserbehälter einzugießen.
• Wenn Sie während der Zubereitung festgestellt haben, dass der Wasserstand zu niedrig ist, können Sie das Wasser durch die Wassernachfüllöffnung (5) nachfüllen, ohne die Dampfdeckel abzunehmen (Abb. 1).
• Nutzen Sie filtriertes Wasser, es besitzt eine niedrigere Härte, was die Heruntersetzung der Bildung des Kalksteins im Heizelement ermöglicht. Es ist nicht gestattet, das Gerät mit Wasser über die Grenzlinie MAX zu füllen.

Warnung:
- Es ist nicht gestattet, Salz, Pfeffer, Gewürze, Kräuter, Wein, Saucen und andere Flüssigkeiten ins Gerät zu geben.
- Wechseln Sie das Wasser vor jeder Nutzung des Dampfgarers.

• Stellen Sie die Kondenswasserauffangschale (6) auf den Wasserbehälter (10) auf, prüfen Sie, ob sie richtig aufgestellt wurde.
• Setzen Sie eine oder mehrere Dampfschalen (3-4) auf die Kondenswasserauffangschale (6) auf.
• Setzen Sie den Deckel (1) auf die Dampfschale auf.
• Stecken Sie den Netzstecker des Netzkabels in die Steckdose.
• Drehen Sie den Schalter des Timers (11) im Uhrzeigersinn und stellen Sie die notwendige Betriebszeit des Dampfgarers ein, dabei wird das Indikator (12) auf dem Bildschirm leuchten.
• Nach dem Ablauf der eingestellten Betriebszeit schaltet sich der Dampfgarer automatisch ab, dabei ertönt ein Tonsignal und das Indikator (12) erlischt.
• Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab, und lassen Sie es komplett abkühlen.

ACHTUNG!
• Fassen Sie während des Betriebs des Geräts den Deckel und die Dampfschalen nicht an - diese sind sehr heiß.
• Um Verbrennungen zu vermeiden, nutzen Sie einen Küchenlappen oder Handschuhe für die Abnahme des Deckel oder der Dampfschalen. Nehmen Sie den Deckel vorsichtig hoch, um den Dampf herauszulassen, halten Sie den Deckel über der Dampfschale, damit das Kondenswasser abläuft.
• Wenn Sie Nahrungsmittel auf das Gare überprüfen wollen, nutzen Sie Küchengeräte mit langen Griffen.
• Vergessen Sie nicht, dass das Wasser im Wasserbehälter sehr heiß sein kann, obwohl andere Teile des Geräts schon abgekühlt sind.
• Es ist nicht gestattet, den Dampfgarer bei der nicht aufgesetzten Auffangschale, Dampfschalen und dem Deckel zu nutzen.

EMPFEHLUNGEN
• Bereiten Sie Fleisch, Fisch und Meeresprodukte bis zur kompletten Bereitschaft zu.
• Nutzen Sie immer nur aufgetaute Nahrungsmittel, ausgenommen von Gemüse, Fisch und Meeresprodukten.
• Wenn Sie mehrere Dampfschalen gleichzeitig nutzen, legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch in die untere Schale, damit die ausgeschiedene Flüssigkeit auf die Nahrungsmittel in anderen Schalen nicht herabfließt.
• Legen Sie frische und trockene Kräuter in die Kondenswasserauffangschale (6), um ein zusätzliches Geschmack anderen Nahrungsmitteln zuzugeben.
Wählen Sie Kräuter nach ihrem Geschmack aus: Thymian, Koriander, Basilikum, Dill, Curry, Dragon, Knoblauch, Kümmel, Meerrettich und andere Kräuter. Sie können Kräuter zwecks der Zugabe den Nahrungsmitteln eines neuen Geschmacks kombinieren. Bei der Nutzung von frischen Kräutern sollen diese geschnitten werden und ihre Menge soll zweimal oder dreimal größer sein, als die von den getrockneten Kräutern.

ZUBEREITUNG VON EIERN
Bereiten Sie den Dampfgarer zum Betrieb vor.
• Legen Sie Eier in die Öffnung auf dem Schalenboden der Dampfschale (4) und decken Sie diese mit dem Deckel (1).
• Schalten Sie den Dampfgarer ein, indem Sie die notwendige Betriebszeit mit dem Timer (11) einstellen.

ZUBEREITUNG VON REIS
Bereiten Sie den Dampfgarer zum Betrieb vor.
• Stellen Sie den Behälter für die Zubereitung von Reis (2) auf die Dampfschale auf.
• Geben Sie 1 Tasse Reis in den Behälter (2) zu und gießen Sie 1 1/2 Tassen Wasser ein. Die maximale Reismenge soll bis 250 g betragen.
• Setzen Sie den Deckel (1) auf die Dampfschale auf.
• Schalten Sie den Dampfgarer ein, indem Sie die notwendige Betriebszeit mit dem Timer (11) einstellen.

NACHFÜLLEN VON WASSER WÄHREND DER ZUBEREITNG
Für Gerichte mit einer langen Zubereitungszeit:
- Kontrollieren Sie den Wasserstand während der

Zubereitung.

- Falls es notwendig ist, füllen Sie das Wasser durch die Nachfüllöffnung (5) nach, ohne die Dampfschalen abzunehmen.

NUTZHINWEISE UND EMPFEHLUNGEN

• Die in der Tabelle angegebene Zeit für die Zubereitung von Lebensmitteln soll als empfohlene angesehen werden, die Zeit kann sich wegen der Stückgröße, dem Umfang oder persönlichem Geschmack unterscheiden. Mit der Zeit können Sie die gewünschte Zeit der Zubereitung selbst auswählen.

• Eine Produktschicht wird weniger zubereitet als zwei Schichten, deswegen soll die Zubereitungszeit der Menge von Nahrungsmitteln entsprechend erhöht werden.

• Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, legen Sie dicke Stücke an die Ränder der Dampfschale.

• Füllen Sie die Dampfschale nicht vollständig auf, lassen Sie Platz für den Dampfdurchlauf.

• Bei der Zubereitung einer größeren Menge von Nahrungsmitteln sollen diese periodisch umgerührt werden. Seien Sie dabei sehr vorsichtig, nutzen Sie einen Küchenlappen oder Handschuhe für den Schutz der Hände gegen heißen Dampf oder Küchengeräte mit längeren Griffen.

• Es ist nicht gestattet, Salz und Gewürze direkt auf Nahrungsmittel während ihrer Zubereitung zuzugeben.

• Die Flüssigkeit, die sich in der Kondenswasserauffangschale (6) ansammelt, passt sehr gut für die Zubereitung von Suppen oder kann als Suppenbrühe benutzt werden. Seine Sie aber vorsichtig: sie ist sehr heiß.

• Nutzen Sie nur komplett aufgetaute Produkte.

Bei der gleichzeitigen Nutzung von zwei Dampfschalen:

- Legen Sie immer nur die größten Stücke in die untere Schale.
- Das Kondenswasser, das sich in der oberen Dampfschale bildet, fließt in die untere Dampfschale ab, deswegen vergewissern Sie sich, ob die gekochten Nahrungsmittel nach dem Geschmack zueinander passen.
- Bei der Zubereitung von Fleisch, Hähnchen und Gemüse legen Sie Fleisch immer in die untere Dampfschale, damit der Saft von Rohfleisch auf Gemüse nicht abfließt.
- Die Zubereitungszeit in der oberen Dampfschale ist normalerweise ca. 5 Minuten länger.
- Wenn Sie Nahrungsmittel mit verschiedener Garzeit zubereiten, legen Sie die Nahrungsmittel, die länger gegart werden, in die untere Schale.

Wenn Nahrungsmittel in der oberen Dampfschale gar sein werden, können Sie diese Abnehmen, und die untere Dampfschale mit dem Deckel schließen und die Zubereitung fortsetzen.

REINIGUNG DES DAMPFGARERS

• Vor der Reinigung schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab, und lassen Sie es abkühlen.

• Es ist nicht gestattet, das Netzkabel, den Netstecker und das Gehäuse des Geräts ins Wasser zu tauchen.

• Es ist nicht gestattet, Abrasivmittel bei der Reinigung von Dampfschalen, dem oberen Deckel und dem Gehäuse des Dampfgarers zu nutzen.

• Es wird empfohlen, Dampfschalen, den Reisbehälter, die Kondenswasserauffangschale und den Deckel in warmem Wasser mit Spülmittel zu waschen. Es ist nicht gestattet, abnehmbare Geräteteile in der Geschirrspülmaschine zu waschen.

• Wischen Sie das Gehäuse des Dampfgarers mit einem feuchten Tuch ab.

• Waschen Sie Dampfschalen regelmäßig.

ENTKALKUNG

Bei der Nutzung des Geräts kann Kalkstein auf dem Heizelement entstehen. Das ist ein natürlicher Prozess, der von der Wasserhärte abhängt. Es ist notwendig, das Heizelement für den normalen Betrieb des Geräts regelmäßig zu entkalken.

• Füllen Sie den Wasserbehälter mit Speiseessig und Wasser im Verhältnis 1 zu 3 bis zur Füllstandgrenzlinie MAX auf.

WICHTIG: Nutzen Sie keine chemischen Mittel für die Entkalkung.

• Stellen Sie die Kondenswasserauffangschale (6), eine Dampfschale (3 oder 4) auf, setzen Sie den Deckel (1) auf und schalten Sie den Dampfgarer für 5-10 Minuten ein.

• Nach dem Ablauf der Timerzeit schalten Sie den Dampfgarer vom Stromnetz ab, lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie den Essig ausgießen.

• Spülen Sie den Wasserbehälter mit kaltem Wasser, füllen Sie ihn erneut mit Wasser auf, setzen Sie die Kondenswasserauffangschale (6), eine Dampfschale (3 oder 4) und danach den Deckel (1) auf, schalten Sie den Dampfgarer ein und stellen Sie den Timer auf 5 Minuten ein.

• Schalten Sie den Dampfgarer vom Stromnetz ab, lassen Sie es vollständig abkühlen, gießen Sie das Wasser ab, trocknen Sie die Saftauffangschale, die Dampfschale und den Deckel und packen Sie das Gerät bis zur nächsten Nutzung weg.

AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie das Gerät in einem trockenen und für Kinder unzugänglichem Ort auf.

ZUBEREITUNGSDAUER VON NAHRUNGSMITTELN UND EMPFEHLUNGEN

• Die Zubereitungsdauer hängt von der Menge der Nahrungsmittel, dem freien Platz, der Frische von Nahrungsmitteln und ihrem Geschmack ab.

• Für die Berechnung der Zubereitungszeit von Nahrungsmitteln wurde die untere Dampfschale genommen, in der oberen Dampfschale werden Nahrungsmittel ca. 5 Minuten länger zubereitet.

• Bei der größeren oder kleineren Menge von Nahrungsmitteln verlängern bzw. verringern Sie die Zubereitungszeit.

GEMÜSE

- Schneiden Sie dicke Stängel bei Brokkoli oder dicke Blütenstängel bei Blumenkohl ab.
- Bereiten Sie das grüne Blattgemüse maximal kurze Zeit zu, es verliert schnell seine Farbe.
- Geben Sie Salz und Gewürze nach der Zubereitung.
- Eingefrorenes Gemüse sollte man vor der Zubereitung im Dampfgarer nicht unbedingt auftauen.

Gemüse	Art	Gewicht/Menge	Kräuter	Garzeit (in Minuten)	Empfehlungen
Artischocken	frisch	3 mittlere	Knoblauch Dragon Dill	45-50	Schneiden Sie Stängel ab
Spargel	frisch eingefroren	400 g 400 g	Beerentraube Lorbeer Thymian	13-15 16-18	Lassen Sie Platz für den Dampfdurchlauf
Brokkoli	frisch eingefroren	400 g 400 g«	Knoblauch Schotenpfeffer Dragon	16-18 15-18	
Karotte (geschnitten)	frisch	400 g	Anis Pfefferminze Dill	20-22	Bei der Zubereitung umrühren
Blumenkohl	frisch eingefroren	400 g 400 g	Rosmarin Basilikum Dragon	16-18 18-20	Bei der Zubereitung umrühren
Spinat	frisch eingefroren	250 g 250 g	Thymian Knoblauch	8-10 18-20	Bei der Zubereitung umrühren
Bohnen	frisch	400 g	Kümmel Dill	18-20	Bei der Zubereitung umrühren
Erbsen	frisch eingefroren (schotenartig)	400 g 400 g	Basilikum Origano Pfefferminze	10-12 15-18	Bei der Zubereitung umrühren
Kartoffeln	frisch	400 ã	Dill	20-22	

FLEISCH UND GEFLÜGEL

- Die Zubereitung mit Dampf hat Vorteile, das Fett wird während der Zubereitung aus den Nahrungsmitteln ausgebraten und fließt in die Saftauffangschale herab. Jedoch ist es wünschenswert, vor der Zubereitung das übrige Fett zu entfernen. Das Grillfleisch passt ideal zum Dampfkochen.
- Marinieren Sie und übergießen Sie Fleisch oder Geflügel vor der Zubereitung mit Sauce.
- Prüfen Sie Nahrungsmittel auf die Gare mittels Einstechen.
- Nutzen Sie frische oder getrocknete Kräuter während der Zubereitung von Nahrungsmitteln, um ihnen einen zusätzlichen Geschmack zu verleihen.

Nahrungsmittel	Art	Gewicht/Menge	Kräuter	Garzeit (in Minuten)	Empfehlungen
Hänchen	Filet, Keule	250 g (4 St.) 450 g	Curry Rosmarin Thymian	12-15 30-35	Das übrige Fett entfernen
Schweinefleisch	Filetbraten, Filet, Steaks oder Filetstücke	400 g (4 St., Dicke 2,5 cm)	Curry Beerentraube Thymian	5-10	Das übrige Fett entfernen
Rinderfleisch	Filetbraten, Filet oder Oberschalenstück	250 g	Curry Schotenpfeffer Thymian	8-10	Das übrige Fett entfernen

FISCH UND MEERESPRODUKTE
• Der Fisch ist gar, wenn sich Fleisch von Knochen leicht trennt.
• Tiefgefrorener Fisch und Meeresprodukte können ohne vorläufiges Auftauen zubereitet werden, die Garzeit soll aber verlängert werden.
• Geben Sie Zitronenstücke während der Zubereitung von Fisch oder Meeresprodukten, um ihnen einen besonderen Geschmack zu verleihen.

Nahrungsmittel	Art	Gewicht/Menge	Kräuter	Garzeit (in Minuten)	Empfehlungen
Muscheln	frisch	250/400 g	Origano Beerentraube	8-10	Passen Sie auf die Zubereitungsdauer auf.
Schrimps	frisch	400 g	Beerentraube Knoblauch	6-8	Die Garzeit ist beendet, wenn die Kruste gerötet ist
Miesmuscheln	frisch	400 g	Beerentraube Knoblauch	8-10	Bis zur Öffnung der Schale zubereiten
Fischfilet	tiefgefroren frisch	250 g 250 g	Senf Origano	10-12 6-8	Die Garzeit ist beendet, wenn Fleisch in kleine Stücke zerfällt

REIS
Falls Sie den Reisbehälter nutzen wollen, gießen Sie das Wasser in den Wasserbehälter ein, und in den Reisbehälter können sie andere Flüssigkeiten eingießen, z.B. Brühe. Sie können in den Reisbehälter auch Gewürze, gehackte Zwiebel, Petersilie, Mandeln oder geschnittene Pilze geben.

Nahrungsmittel	Art	Anzahl/Wassermenge	Garzeit (in Minuten)	Empfehlungen
Reis	weiss	200 g/300 ml	35-40	Maximale Reismenge bis 250 g

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN
Stromversorgung: 220-240 V, ~ 50 Hz
Leistung: 650-780 W
Fassungsvermögen der Wasserschale: 1,2 Liter

Der Produzent behält sich das Recht vor die Daten der Geräte ohne Vorankündigung zu ändern.

Betriebslebensdauer des Geräts – 3 Jahre

Gewährleistung
Ausführliche Bedingungen der Gewährleistung kann man beim Dealer, der diese Geräte verkauft hat, bekommen. Bei beliebiger Anspruchserhebung soll man während der Laufzeit der vorliegenden Gewährleistung den Check oder die Quittung über den Ankauf vorzulegen.

CE Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 89/336/EWG -Richtlinie des Rates und den Vorschriften 73/23/EWG über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

ЭЛЕКТРЛІ БУМЕН БҰҚТЫРҒЫШ

СУРЕТТЕМЕ
1. Қақпақ
2. Күрішті бұқтыруға арналған ыдыс
3. Үстіңгі булау тостағы
4. Астыңғы булау тостағы
5. Су құюға арналған саңылау
6. Конденсатты жинауға арналған төсем
7. Қыздырғыш элементтің сақинасы
8. Қыздырғыш элемент
9. Бумен бұқтырғыштың корпусы
10. Су деңгейінің шкаласы
11. Таймер
12. Жұмыс көрсеткіші

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНЫҢ ЕРЕЖЕЛЕРІ
Бумен бұқтырғышты қолданбас бұрын, пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шшығыңыз.
• Осы пайдалану нұсқаулығын анықтамалық материал ретінде сақтап қойыңыз.
• Бұл приборды, нұсқаулықта суреттелгендей, тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз
• Қосулы тұрған приборды қараусыз қалдырмаңыз!
• Тек жеткізу жинағына кіретін алынбалы бөлшектерді ғана пайдаланыңыз.
• Бумен бұқтырғышты электр желісіне қоспас бұрын, құрылғыда көрсетілген кернеу электр желісінің кернеуіне сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
• Желілік шнуры «евроашамен» жабдықталған; оны жерге сенімді қосылған байланысы бар розеткаға қосыңыз.
• Өрттің шығу тәуекелін болдырмас үшін құрылғыны электр розеткасына қосқан кезде өткізуші тоқ құралдарын пайдаланбаңыз.
• Бумен бұқтырғышты бөлмеден тыс жерде пайдаланбаңыз.
• Құрылғыны тегіс тұрақты бетке орналастырыңыз.
• Бумен бұқтырғышты қабырғағаның немесе аспалы шкафтардың жанында пайдаланбаңыз, себебі одан шығатын ыстық бу оларды бүлдіруі мүмкін.
• Құрылғыны алғашқы пайдаланар алдында тағам өнімдерімен байланысатын барлық бөлшектерді әбден жуыңыз.
• Бумен бұқтырғышты қоспас бұрын, резервуарға су толтырыңыз, керісінше жағдайда құрылғы бүлінуі мүмкін.
• Қосар алдында, барлық алынбалы бөлшектерінің дұрыс орнатылғанын тексеріп алыңыз.
• Құрылғымен жұмыс істеген кезде мұқият болыңыз: кез келген сұйықтық немесе конденсат өте ыстық.
• Шығатын буға күйіп қалудан сақтаныңыз, әсіресе қақпақты ашқан кезде.
• Қақпақты немесе бу тостағандарын ашу үшін ас үйлік ұстағыштарды немесе қолғаптарды пайдаланыңыз.
• Бумен бұқтырғыштың жұмыс істеп тұрған кезінде оның қақпағына және бу тостағандарына қол тигізбеңіз, өйткені олар өте ыстық.
Буды шығарып жіберу үшін, қақпақты жаймен көтеріңіз де, оның конденсаты ағып болғанша бу тостағанының үстінде ұстап тұрыңыз.
• Егер сіз өнімдердің дайын болуын тексермек болсаңыз, онда ұзын тұтқасы бар ас үйлік бұйымды пайдалыныңыз.
• Резервуардың ішіндегі су бумен бұқтырғыштың қалған құрамдас бөліктері суыған кездің өзінде ыстық болуы мүмкін екенін естен шығармаңыз.
• Бумен бұқтырғыштың төсемі, бу тостағандары және қақпағы орнатылмаған болса, онда оны пайдаланбааңыз.
• Құрылғының ішінде ыстық өнімдер болған кезде оны жылжытпаңыз.
• Бумен бұқтырғыштың ыдыстарын қысқа толқынды пештерде, сондай-ақ электрлі немесе газ плиталарында пайдалануға болмайды.
• Құрылғыны желіге қосулы күйде қараусыз қалдыруға тыйым салынады.
• Егер құрылғы пайдаланылмайтын болса, бу тостағандарын ашқан немесе орнатқан кезде, сондай-ақ тазалау алдында оны желіден ажыратып қойыңыз.
• Құрылғыны тазаламас бұрын, алынбалы бөлшектерін шешпес/орнатпас бұрын оны суытып алыңыз.
• Бумен бұқтырғышты ажырату үшін таймерді «OFF/сөндірулі» күйіне орнатыңыз да, желілік ашаны розеткадан сурыңыз.
• Электр шнуры үстелден салбырап тұруын, сондай-ақ оның ыстық немесе өткір беттерге тиюін болдырмаңыз.
• прибор мен желілік шнурды ыстық беттерден, жылу көздері мен өткір заттардан алшақ ұстаңыз.
• Құрылғыны балаларға ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат бермеңіз.
• Приборды балалардың және мүмкіндігі шектеулі жандардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз. Оларға құрылғыны үлкендердің қарауынсыз пайдалану үшін бермеңіз.
• Бұл құрылғы балалар мен мүмкіндіктері шектеулі адамдардың пайдалануына арналмаған, ол тек, олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адаммен, оларға қауіпсіз пайдалану туралы тиісті және түсінікті нұсқаулықтар мен құрылғыны дұрыс пайдаланбаған жағдайда пайда болуы мүмкін қауіптер туралы түсінік берілген жағдайда ғана мүмкін.
• Электр тоғының соғу қаупін болдырмас үшін приборды, желілік шнурды, желілік ашаны суға немесе басқа да сұйықтыққа батырмаңыз.
• Құрылғының желілік шнуры, желілік ашасы бүлінген жағдайда, немесе кез келген бүлінулер орын алған жағдайда, оны пайдаланбаңыз. Құрылғыны өз бетіңізше шашпып бөлшектемеңіз және жөндемеңіз. Құрылғыны жөндеу үшін рұқсаты бар сервис орталығына жолығыңыз.
Прибор тек үйде пайдалануға арналған.

АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА
• Бумен бұқтырғышты шығарып алыңыз және қаптама матераиалын алып тастаңыз.
• Бу тостағандарын (3, 4) алынбалы торларымен бірге, күрішті бұқтыруға немесе көже пісіруге арналған ыдысты (2), қақпақты (1) және конденсатты жинауға арналған төсемді (6) жұмсақ жуғыш құралды қолдана отырып жуыңыз.
• Әбден шайыңыз және сүртіңіз.
Суға арналған резервуардың ішкі бетін жұмсақ матамен сүртіңіз.

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛАР
• Бумен бұқтырғышты тегіс тұрақты бетке орналастырыңыз.
• Қыздырғыш элементтің сақинасын (7) қыздырғыш элементке (8) сақинадағы (7) ойық төменде тұратындай етіп орнатыңыз.
• Бумен бұқтырғышты тегіс тұрақты бетке орналастырыңыз.
• Резервуарға суды екі тәсілмен толтыруға болады: - су құюға арналған саңылау (5) арқылы немесе суды тікелей резервуардың өзіне құюға болады.
• Егер тағам әзірлеу кезінде сіз құйылған судың қалыптан төмен тұрғанын байқаған болсаңыз, онда оны бу тостағандарын шешпей-ақ саңылау (5) арқылы құюға болады (1-сурет).
• Сүзгіден өткізілген суды пайдаланыңыз, оның ащылығы төмен болады, бұл қыздырғыш элементте қақтың пайда болу деңгейін төмендетуге мүмкіндік береді. Суды МАХ белгісінен асырып құймаңыз.

Ескерту:
- Суға тұз, бұрыш, дәмдеуіштер, шөптер, шарап, тұздық немесе басқа сұйықтықтарды қосуға тыйым салынады.
- Бумен бұқтырғышты әрбір пайдаланар алдында суды ауыстырып отырыңыз.

• Конденсатты жинауға арналған төсемді (6) суға арналған резервуарға орнатыңыз да, оның дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.
• Конденсатты жинауға арналған төсемге (6) бір немесе екі булау тостағанын (3, 4) орнатыңыз.
• Үстіңгі бу тостағанын қақпақпен (1) жауып қойыңыз.
• Желілік шнурдың ашасын розеткаға сұғыңыз.
• Таймердің тұтқасын (11) сағат тілінің бойымен бұраңыз да, бумен бұқтырғыштың қажетті жұмыс уақытын орнатыңыз, осы кезде көрсеткіш (12) жанады.
• Белгіленген уақыт аяқталғаннан кейін бумен бұқтырғыш өздігінен сөніп қалады да, дыбыстық белгі естіліп, көрсеткіш (12) сөнеді.
Бумен бұқтырғышты желіден ажыратып, құрылғыны суытып қойыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!
• Бумен бұқтырғыштың жұмыс істеп тұрған кезінде оның қақпағына және бу тостағандарына қол тигізбеңіз, өйткені олар өте ыстық.
• Күйіп қалмас үшін, қақпақты және булау тостағандарын алу үшін ас үйлік ұстағыштарды немесе қолғаптарды пайдаланыңыз. • Буды шығарып жіберу үшін, қақпақты жаймен көтеріңіз де, оны конденсаты ағып болғанша булау

тостағанының үстінде ұстап тұрыңыз.
• Егер сіз өнімдердің дайын болуын тексермек болсаңыз, онда ұзын тұтқасы бар ас үйлік бұйымды пайдаланыңыз.
• Резервуардың ішіндегі су бумен бұқтырғыштың қалған құрамдас бөліктері суыған кездің өзінде ыстық болуы мүмкін екенін естен шығармаңыз.
• Бумен бұқтырғыштың төсемі, бу тостағандары және қақпағы орнатылмаған болса, онда оны пайдаланбааңыз.

КЕҢЕСТЕР
• Етті, балықты және теңіз өнімдерін толық әзірленгенше дайындаңыз.
• Үнемі тек мұзы ерітілген өнімдерді пайдаланыңыз, тек көкөністер, балық және теңіз өнімдерінен басқасы.
• Егер сіз бір мезгілде екі тостағанды да пайдалансаңыз, онда етті, құсты немесе балықты одан бөлінетін сұйықтық басқа булау тостағанында тұрған өнімдерге түсіп кетпес үшін астыңғы тостағанға салыңыз.
• Балғын немесе құрғақ шөптерді өнімдерге қосымша дәм беру үшін конденсатты жинайтын төсемге (6) қосыңыз. Шөптерді өздеріңіздің талғамыңызға қарай таңдаңыз: тасшөп, кинза, базилик, укроп, карри и эстрагон, сарымсақ, зире, желкек – бұл бар болғаны белгілі шөптердің тізімі. Сіз шөптерді өнімдерге жаңа дәмдер беру үшін құрамдастырып қоса аласыз.ып қоса аласыз. Балғын шөптерді пайдаланған кезде оларды турап, жалпы санын екі-үш есеге дейін (құрғақ шөптерге қарағанда) арттыра аласыз.

Жұмыртқаны әзірлеу
Бумен бұқтырғышты жұмысқа дайындаңыз.
• Жұмыртқаны астыңғы булау тостағанының (4) түбіндегі шұңқырға салыңыз да оны қақпақпен (1) жауып қойыңыз.
• Таймердің тұтқасын (11) қажетті жұмыс істеу уақытына орната отырып бумен бұқтырғышты қосыңыз.

КҮРІШТІ ӘЗІРЛЕУ
Бумен бұқтырғышты жұмысқа дайындаңыз.
• Булау тостағанына күрішті бұқтыруға арналған ыдысты (2) орнатыңыз.
• 1 тостаған күрішті ыдысқа (2) салыңыз да, үстінен 1 S тостаған су құйыңыз. Күріштің ең көп мөлшері 250 граммнан аспауы керек.
• Үстіңгі бу тостағанын қақпақпен (1) жауып қойыңыз.
• Таймердің тұтқасын (11) қажетті жұмыс істеу уақытына орната отырып бумен бұқтырғышты қосыңыз.

АС ӘЗІРЛЕУ КЕЗІНДЕ СУ ҚОСУ
Ұзақ уақыт әзірленетін тағамдар үшін:
- Өнімдерді әзірлеу кезінде су деңгейін бақылап отырыңыз.
- Қажет болған жағдайда суды су құюға арналған саңылау (5) арқылы, қақпақты шешпей-ақ қосып құйыңыз.

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР МЕН ҰСЫНЫСТАР
• Кестелерде көрсетілген тағамды әзірлеу уақытын тек ұсыныс ретінде ғана қараған жөн, оның өнімдердің тіліміне, өлшеміне және жеке дәмге қарай айырмашылығы болуы мүмкін. Бумен бұқтырғышты меңгеру шамасына қарай өнімдерді әзірлеу уақытын сіз өзіңіз таңдай аласыз.
• Өнімдердің бір қабаты бірнеше қабатқа қарағанда тезірек әзірленеді, сондықтан әзірлеу уақытын өнімдердің көлеміне тиісінше ұлғайту керек.
• Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, өнімдердің тілімдердің көлемі бірдей болуы үшін, аса қалыңырақ тілімдерді бу тостағандарының шеттеріне жақын орнатастырыңыз.
• Булау тостағанын лық толтырмаңыз – бу өтетін кеңістік қалдырыңыз.
• Көп мөлшердегі өнімдерді әзірлеу кезінде оларды араластырып отыру қажет. Бұл кезде аса абай болыңыз, қолдарыңызды ыстық будан қорғау үшін ас үйлік бұйымдарды немесе қолғаптарды және ұзын сабы бар бұйымдарды қолданыңыз.
• Тағамдарды әзірлеу кезінде тұзды немесе дәмдеуіштерді тікелей олардың үстіне салмаңыз.
• Төсем (6) ішіне жиналатын сұйықтықты көжені әзірлеу үшін пайдалануға өте қолайлы немесе сорпа ретінде пайдалануға болады. Төсем (5) ішіне жиналатын сұйықтықты көжені әзірлеу үшін пайдалануға өте қолайлы немесе сорпа ретінде пайдалануға болады. ол өте ыстық.
• Тек толығымен ерітілген өнімдерді пайдаланыңыз.

Екі булау тостағандарын бір уақытта пайдаланған кезде:
- Өнімдердің ең ірі тілімдерін үнемі астыңғы тостағанға салыңыз.
- Үстіңгі булау тостағанында пайда болатын конденсат төменгі тостағанға ағатын болады, сондықтан әзірленіп жатқан өнімдердің дәмдерінің үйлесімдігін тексеріңіз.
- Етті, тауықты және көк-өністерді әзірлеген кезде етті шикі еттің сөлі көк-өністерге тимеуі үшін астыңғы тостағанға салыңыз.
- Өнімдерді үстіңгі тостағанда әзірлеу уақыты 5 минутқа ұзағырақ.
- Өнімдерді әртүрлі әзірлеу уақытымен дайындаған кезде, ұзақ дайындалатын өнімді төменгі тостағанға салыңыз.
Үстіңгі тостағандағы өнімдер дайын болған кезде, оны алып қоя аласыз, ал астыңғы тостағанды қақпақпен жауып қойып, өнімдерді әзірлеуді жалғасытыра беріңіз.

БУМЕН БҰҚТЫРҒЫШТЫ ТАЗАЛАУ
• Тазалар алдында бумен бұқтырғышты сөндіріңіз де, оны желіден ажыратыңыз және оны толығымен суытыңыз.
• Суға желілік шнурды, желілік ашаны және бумен бұқтырғыштың корпусын батырмаңыз.
• Булау себеттерін, төсемді, үстіңгі қақпақты және бумен бұқтырғыштың корпусын тазалау кезінде еріткіштерді немесе қажайтын тазалғыш құралдарды пайдаланбаңыз.
• Булау тостағандарын күрішті әзірлеуге арналған ыдысты, төсемді және қақпақты ыдыс жууға арналған құралы қосылған жылы суды пайдаланыңыз. Алынбалы бөлшектерін жуу үшін ыдыс жуғыш машинаны пайдаланбаңыз.
• Бумен бұқтырғыштың корпусын ылғал матамен сүртіңіз.
• Бу тостағандарын үнемі жуып отырыңыз.

ҚАҚТЫ АЛУ
Бумен бұқтырғышты пайдалану барысында қыздырғыш элементте қақ пайда болуы мүмкін. Бұл табиғи құбылыс, ол пайдаланылатын судың ащылығына байланысты. Бумен бұқтырғыштың қалыпты жұмыс істеуі үшін қыздырғыш элементтен қақты кетіріп отыру қажет.
• Суға арналған резервуарға ас сірке суының ерітіндісін сірке суының 1 бөлігін судың 3 бөлігінің арақатынасына, MAX белгісіне дейін толытырыңыз.
МАҢЫЗДЫ: қақты кетіруге арналған химиялық дәрмектерді қолданбаңыз.
• Төсемді (6), бір булау тостағанын (3 немесе 4) орнатыңыз да, оны қақпақпен (1) жауып қойыңыз да бумен бұқтырғышты 5-10 минутқа қосыңыз.
• Таймердің жұмысы аяқталған кезде бумен бұқтырғышты желіден ажыратып қойыңыз да, сірке суының ерітіндісін төкпес бұрын, толығымен суытып алыңыз.
• Резервуарды суық сумен жуып жіберіңіз де, тағы бір рет су құйып, төсемді (6) орнатыңыз, бір булау тостағанын (3 немесе 4) орнатыңыз, оны қақпақпен (1) жабыңыз да, бумен бұқтырғышты қосыңыз және таймерді 5 минутқа орнатыңыз.
• Бумен бұқтырғышты ажыратыңыз, оны толық суытыңыз, суды төгіп тастаңыз, төсемді, булау тостағанын және қақпағын кептіріңіз, және приборды келесі пайдаланғанға дейін алып қойыңыз.

САҚТАУ
Бумен бұқтырғышты құрғақ, салқын, балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.

ӨНІМДЕРДІ ӘЗІРЛЕУ УАҚЫТЫ МЕН РЕЦЕПТТЕР
• Әзірлеу уақыты өнімдердің көлеміне, тостағандағы бос орынға, олардың балғындығына және сіздің талғамыңызға байланысты болады.
• Әзірлеу уақыты төменгі тостағанның есебімен көрсетілген, жоғарғы тостағандағы өнімдер шамамен 5-10 минутқа ұзағырақ дайындалады.
• Өнімдердің көлемі көп немесе аз болған кезде тиісінше өнімдерді әзірлеу уақытын арттырыңыз немесе азайтыңыз.

КӨК-ӨНІСТЕР
• Брокколи қырыққабатындағы қалың сабақтарды немесе түсті қырыққабаттың қалың түсті аяқтарын кесіп тастаңыз.
• Жасыл жапырақты көк-өністерді барынша аз уақытта әзірлеңіз – олар өзінің түстерін тез жоғалтады.
• Тұзды және дәмдеуіштерді әзірлегеннен кейін қосыңыз.
• Мұздатылған көк-өністерді бумен бұқтырғышта әзірлеген кезде мұзын ериту міндетті емес.

Көкөністер	Түрі	Салмағы/ Саны	Шөптер	Әзірлеу уақыты (минуттар)	Ұсыныстар
Артишоктар	Балғын	3 орташа	сарымсақ эстрагон аскөк	45-50	Сабақтарын қиып тастаңыз
Қояншөп	Балғын Мұздатылған	400 г 400 г	лимон лавр жапырағы тас шөп	13-15 16-18	Бу өтетін еркін кеңістік қалдырыңыз.
Брокколи	Балғын Мұздатылған	400 г 400 г	сарымсақ қызыл бұрыш эстрагон	16-18 15-18	
Сәбіз (туралған)	Балғын	400 г	анис жалбыз аскөк	20-22	Дайындау кезінде араластырып қойыңыз.
Түсті қырыққабат	Балғын Мұздатылған	400 г 400 г	розмарин райхан эстрагон	16-18 18-20	Дайындау кезінде араластырып қойыңыз.
Шпинат	Балғын Мұздатылған	250 г 250 г	тас шөп сарымсақ	8-10 18-20	Дайындау кезінде араластырып қойыңыз.
Бұршақ	Балғын	400 г	тмин аскөк	18-20	Дайындау кезінде араластырып қойыңыз.
Асбұршақ	Балғын Мұздтылған (ұзыншақ)	400 г 400 г	райхан майоран жалбыз	10-12 15-18	Дайындау кезінде араластырып қойыңыз.
Картоп	Балғын	400 г	Аскөк	20-22	

ЕТ ЖӘНЕ ҚҰС

• Өнімдерді буда әзірлеудің артықшылығы, оның әзірлену кезінде майдың тортасы айырылып, төсемге ағады. Бірақ өнімдерді әзірлемес бұрын артық майды алып тастау керек. Грильге арналған ет буда әзірлеу үшін өте қолайлы.
• Етті немесе құсты әзірлемес бұрын оны маринадтап қойыңыз немесе оған тұздық құйыңыз.
• Өнімдерді піскілей отырып олардың дайын болғанын тексеріңіз.
• Өнімдерді әзірлеу кезінде оларға қосымша дәм беру үшін балғын немесе құрғақ шөптерді пайдаланыңыз

Өнімдер	Түрі	Салмағы/ Саны	Шөптер	Әзірлеу уақыты (минуттар)	Ұсыныстар
Тауық	жон еті, сандары	250 г (4 дана) 450 г	карри розмарин тас шөп	12-15 30-35	Артық майын алып тастаңыз
Шошқа еті	кесім, жон еті, стейктер немесе тілімдер жон еті	400 г (4 дана, қалыңдығы 2,5 см)	карри лимон тас шөп	5-10	Артық майын алып тастаңыз
Сиыр еті	жон етінің тілімдері жон етінің бөлігі немесе жая	250 г	карри қызыл бұрыш тас шөп	8-10	Артық майын алып тастаңыз

БАЛЫҚ ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІ
- Еті сүйектен ажыраған кезде балық дайын болады.
- Мұздатылған балық пен теңіз өнімдерін алдын ала ерітпей әзірлеуге болады, тек әзірлеу уақытын арттыру керек.
- Лимон тілімдерін балықты немесе теңіз өнімдерін әзірлеу кезінде оларға таңдаулы дәм беру үшін пайдаланыңыз.

Өнімдер	Түрі	Салмағы/ Саны	Шөптер	Әзірлеу уақыты (минуттар)	Ұсыныстар
Моллюскалар	Балғын	250/400 г	майоран лимон	8-10	Олардың дайын болуын қадағалап отырыңыз
Креветкалар	Балғын	400 г	лимонник сарымсақ	6-8	Олардың қабықтары қызарғанша әзірлеңіз
Мидии	Балғын	400 г	лимонник сарымсақ	8-10	Олардың бақалшақтары ашылғанша әзірлеңіз
Балықтың жон еті	Мұздалған Балғын	250 г 250 г	қыша майоран	10-12 6-8	Олар тілімдерге бөлінгенше әзірлеңіз

КҮРІШ
Күрішті бұқтыруға арналған тостағандарды пайдалана отырып, резервуарға су құйыңыз, ал күрішті бұқтыруға арналған тостағанға басқа сұйықтықты - мысалы, сорпаны құюға болады. Сіз тостағанға дәмдеуіштерді, шабылған пиязды, петрушканы, миндальді немесе туралған саңырауқұлақтарды қоса аласыз.

Өнімдер	Түрі	Саны/Су көлемі	Әзірлеу уақыты (минуттар)	Ұсыныстар
Күріш	Ақ	200 г/300 мл	35-40	Күріштің ең көп мөлшері 250 граммнан аспауы керек.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАРЫ
Қуат қорегінің кернеуі: 220 -240 В ~ 50 Гц
Қажет ететін қуаты: 650-780 Вт
Суға арналған тостағанның сыйымдылығы: 1,2 л

Өндіруші прибордың характеристикаларын өзгертуге, алдын ала ескертусіз өзінің құқын сақтайды

Құралдың қызмет ету мерзімі - 3 жыл

Гарантиялық міндеттілігі
Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.

Бұл тауар ЕМС – жағдайларға сәйкес келеді негізгі Міндеттемелер 89/336/EEC Дерективаның ережелеріне енгізілген Төменгі Ережелердің Реттелуі (73/23 EEC)

APARAT DE FIERT LA ABURI ELECTRIC

DESCRIEREA PRODUSULUI

1. Capac
2. Vas fierbere orez
3. Bol superior de fierbere
4. Bol inferior de fierbere
5. Orificiu umplere cu apă
6. Tavă pentru colectarea condensului
7. Inelul elementului de încălzire
8. Element de încălzire
9. Corpul aparatului de fiert la aburi
10. Indicator nivel apă
11. Timer
12. Indicator al funcţionării

REGULILE TEHNICII DE SECURITATE

Înainte de folosirea aparatului de fiert la aburi citiţi cu atenţie acest ghid de utilizare.

• Păstraţi această instrucţiune în calitate de material informativ.
• Nu folosiţi aparatul în alte scopuri decât cele menţionate în instrucţiune.
• Nu lăsaţi aparatul să funcţioneze nesupravegheat.
• Folosiţi doar accesoriile detaşabile prevăzute de producător.
• Înainte de a conecta aparatul de fiert la aburi la reţea verificaţi dacă tensiunea sursei de alimentare corespunde cu cea înscrisă pe corpul aparatului.
• Cordonul de alimentare este prevăzut cu fişă de standard european; conectaţi doar la priză cu împământare sigură.
• Pentru a evita producerea unui incendiu nu folosiţi piese intermediare la cuplarea aparatului cu priza de reţea.
• Nu folosiţi aparatul în afara încăperilor.
• Poziţionaţi aparatul pe o suprafaţă plană şi fermă.
• Nu folosiţi aparatul în apropiere de pereţi sau dulapuri suspendate, deoarece aburii emişi pot provoca stricăciuni.
• Înainte de prima utilizare spălaţi bine toate accesoriile care vor contacta cu alimentele.
• Înainte de a porni aparatul de fiert la aburi umpleţi rezervorul cu apă, în caz contrar aparatul se poate defecta.
• Înainte de a porni aparatul asiguraţi-vă că toate accesoriile detaşabile sunt montate corect.
• Aveţi grijă când folosiţi aparatul: orice lichid sau condens este foarte fierbinte.
• Aveţi grijă să nu vă opăriţi cu aburul degajat, în special în momentul ridicării capacului.
• Pentru a scoate capacul sau bolurile de fierbere folosiţi mănuşi de bucătărie speciale.
• Nu atingeţi capacul şi bolurile de fierbere în timp ce aparatul funcţionează – acestea sunt foarte fierbinţi.
• Pentru a elibera aburii, întredeschideţi cu grijă capacul, menţineţi capacul de asupra bolului de fierbere pentru ca condensul să se scurgă de pe aceasta.
• Dacă doriţi să verificaţi gradul de pregătire al alimentelor folosiţi în acest scop ustensile de bucătărie cu mânere lungi.
• Reţineţi, apa din interiorul rezervorului poate rămâne fierbinte chiar dacă celelalte elemente ale aparatului s-au răcit.
• Nu folosiţi aparatul de gătit la aburi dacă nu este montată tava, bolurile de fierbere şi capacul.
• Nu transportaţi aparatul dacă în acesta se află alimente fierbinţi.
• Nu folosiţi bolurile aparatului de fiert la aburi în cuptoarele cu microundă, precum şi pe plitele electrice sau cu gaz.
• Nu lăsaţi aparatul conectat la reţea nesupravegheat.
• Deconectaţi aparatul de la reţea dacă acesta nu este utilizat, atunci când scoateţi sau montaţi bolurile de fierbere, sau înainte de curăţare.
• Permiteţi aparatului să se răcească înainte de curăţare, precum şi înainte de demontarea/montarea accesoriilor detaşabile.
• Pentru a opri aparatul fixaţi timer-ul în poziţia „OFF/oprit", după care scoateţi fişa de alimentare din priză.
• Nu lăsaţi cordonul de alimentare să atârne peste masă, precum şi feriţi de contactul cu suprafeţe fierbinţi sau muchii ascuţite.
• Feriţi aparatul şi cablul de alimentare de suprafeţe fierbinţi, surse de căldură şi obiecte ascuţite.
• Nu lăsaţi aparatul la îndemâna copiilor.
• Păstraţi aparatul în locuri inaccesibile pentru copii şi persoane cu abilităţi fizice reduse. Nu permiteţi utilizarea aparatului de către aceştia fără a fi supravegheaţi.
• Acest aparat nu este destinat pentru utilizare de către copii sau persoane cu abilităţi fizice reduse, dacă numai nu le-au fost făcute instrucţiuni clare şi corespunzătoare de către persoana responsabilă de securitatea lor privind utilizarea fără pericol a aparatului şi despre riscurile care pot apărea în caz de utilizare incorectă.
• Pentru a nu vă electrocuta nu introduceţi cordonul de alimentare, fişa de alimentare sau aparatul în apă sau alte lichide.
• Nu folosiţi aparatul dacă este deteriorată fişa de alimentare sau cordonul, dacă funcţionează neregulat, sau dacă acesta a căzut. Nu reparaţi singuri aparatul. Pentru reparaţii apelaţi la un service autorizat.
• Aparatul este destinat utilizării casnice.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

• Scoateţi aparatul de fiert la aburi şi îndepărtaţi ambalajul.
• Spălaţi cu un agent de curăţare delicat bolurile de fierbere (3, 4) cu grilajele detaşabile, vasul pentru fierberea orezului sau supei (2), capacul (1) şi tava pentru colectarea condensului (6).
• Clătiţi bine şi ştergeţi.
• Ştergeţi suprafaţa interioară a rezervorului de apă cu o cârpă umedă.

INSTRUCŢIUNI DE OPERARE

• Aşezaţi aparatul de fiert la aburi pe o suprafaţă plană şi stabilă.
• Fixaţi inelul elementului de încălzire (7) pe elementul de încălzire (8) în aşa fel ca canelura de pe inel (7) să se afle în partea de jos.
• Umpleţi rezervorul cu apă rece până la nivelul maxim MAX de pe indicatorul nivelului de apă (10) sau până la cota nivelului maxim din interiorul rezervorului.
• Rezervorul poate fi umplut în două moduri: - prin orificiul de umplere cu apă (5) sau turnaţi apă direct în rezervor.
• Dacă în timpul gătitului aţi descoperit că nu este îndeajuns apă în rezervor, puteţi adăuga apa prin orificiul de umplere (5), fără a scoate bolurile de fierbere (Fig. 1).
• Folosiţi apă filtrată, duritatea acesteia fiind mai scăzută, ceea ce va permite să reduceţi nivelul de formare a depunerilor de calcar pe elementul de încălzire. Nu umpleţi cu apă peste nivelul MAX.

Avertizare:

- Nu adăugaţi în apă sare, piper, condimente, vin, sosuri sau alte lichide.
- Schimbaţi apa înainte de fiecare utilizare a aparatului.

• Aşezaţi tava pentru colectarea condensului (6) pe rezervorul de apă şi asiguraţi-vă că acesta este montat corect.
• Instalaţi pe tava de colectare a condensului (6) unul sau două boluri de fierbere (3-4).
• Acoperiţi bolul de fierbere cu capacul (1).
• Introduceţi fişa de alimentare în priză.
• Rotiţi mânerul timer-ului (11) în sensul acelor de ceasornic şi setaţi timpul necesar de funcţionare a aparatului de fiert la aburi, becul indicator (12) se va aprinde.
• La expirarea timpului setat aparatul se va opri automat, veţi auzi un semnal sonor, iar becul indicator (12) se va stinge.
• Deconectaţi aparatul de la reţea şi permiteţi-i să se răcească.

ATENŢIE!

• Nu atingeţi capacul şi bolurile de fierbere în timp ce aparatul funcţionează – acestea sunt foarte fierbinţi.
• Pentru a nu vă opări folosiţi mănuşi de bucătărie speciale pentru a scoate capacul sau bolurile de fierbere. Pentru a elibera aburii, întredeschideţi cu grijă capacul, menţineţi capacul de asupra bolului de fierbere pentru ca condensul să se scurgă de pe aceasta.
• Dacă doriţi să verificaţi gradul de pregătire al alimentelor folosiţi

în acest scop ustensile de bucătărie cu mânere lungi.
• Reţineţi, apa din interiorul rezervorului poate rămâne fierbinte chiar dacă celelalte elemente ale aparatului s-au răcit.
• Nu folosiţi aparatul de gătit la aburi dacă nu este montată tava, bolurile de fierbere şi capacul.

SFATURI
• Preparaţi carnea, peştele şi produsele de mare până la gătirea lor completă.
• Folosiţi întotdeauna doar alimente decongelate, cu excepţia legumelor, peştelui şi a fructelor de mare.
• Dacă folosiţi simultan două boluri de fierbere, aşezaţi carnea sau peştele în recipientul de jos pentru ca zeama de carne crudă să nu nimerească pe alimentele ce se gătesc în celălalt bol de fierbere.
• Adăugaţi ierburi proaspete sau uscate în tava pentru colectarea condensului (6), pentru a conferi alimentelor un gust suplimentar.
Alegeţi ierburile în funcţie de preferinţele dumneavoastră: cimbru, coriandru, busuioc, mărar, curry şi tarhon, usturoi, chimen, hrean – acesta este doar un şir nu prea mare de ierburi cunoscute. Puteţi combina ierburile pentru a conferi alimentelor gusturi noi. Dacă folosiţi ierburi proaspete, este necesar să le tăiaţi şi să măriţi cantitatea acestora de 2-3 ori (în comparaţie cu cele uscate).

PREPARAREA OUĂLOR
Pregătiţi aparatul de gătit la aburi pentru funcţionare.
• Aşezaţi ouăle în adânciturile de pe fundul bolului de fierbere inferior (4) şi acoperiţi-l cu capacul (1).
• Porniţi aparatul de fiert la aburi, setând cu ajutorul mânerul timerului (11) timpul necesar de funcţionare.

PREPARAREA OREZULUI
Pregătiţi aparatul de gătit la aburi pentru funcţionare.
• Aşezaţi în bolul de fierbere vasul de fierbere a orezului (2).
• Turnaţi 1 ceaşcă cu orez în vas (2) şi umpleţi cu 1 1/2 ceşti cu apă. Cantitatea maximă de orez nu trebuie să depăşească 250 g.
• Acoperiţi vasul de fierbere cu capacul (1).
• Porniţi aparatul de fiert la aburi, setând cu ajutorul mânerului timer-ului (11) timpul necesar de funcţionare.

ADĂUGAREA APEI ÎN TIMPUL GĂTITULUI
Pentru bucatele cu o durată mai mare de preparare:
- Controlaţi nivelul de apă în timpul gătitului.
- În caz de necesitate adăugaţi apă prin orificiul de umplere cu apă (5), fără a scoate bolurile de fierbere.

SFATURI UTILE ŞI RECOMANDĂRI
•Timpul de pregătire indicat în tabel este unul recomandabil, acesta poate să difere în funcţie de mărimea bucăţilor, cantitatea de alimente şi preferinţele personale. Pe măsura folosirii aparatului veţi putea potrivi timpul dorit de pregătire a alimentelor.
• Un singur strat de alimente se găteşte mai repede decât câteva, de aceea este necesar să măriţi timpul de pregătire corespunzător cantităţii de alimente.
• Pentru a obţine un rezultat mai bun străduiţi-vă ca bucăţile de alimente să fie tăiate în bucăţi uniforme, aşezaţi bucăţile mai groase mai aproape de marginile bolului de fierbere.
• Nu umpleţi bolul de fierbere la maxim, lăsaţi spaţiu pentru trecerea aburului.
• Dacă preparaţi o cantitate mare de alimente este necesar să le mestecaţi periodic având grijă să nu vă opăriţi, folosiţi mănuşi speciale de bucătărie pentru a vă proteja mâinile de aburii fierbinţi şi ustensile de bucătărie cu mâner lung.
• Nu adăugaţi sare sau mirodenii în timpul preparării alimentelor.
• Zeama care se acumulează în tava (5) este bună pentru gătirea supelor sau poate fi folosită ca bulion. Dar aveţi grijă, aceasta este foarte fierbinte.
• Folosiţi alimentele care s-au dezgheţat complet.

Dacă folosiţi simultan două boluri de fierbere:
- Întotdeauna aşezaţi bucăţile de alimente mai mari în bolul de jos.
- Condensul care se formează în bolul de fierbere superior se va scurge în recipientul de jos, de aceea asiguraţi-vă de compatibilitatea gusturilor produselor preparate.
- La pregătirea cărnii, găinii şi legumelor aşezaţi întotdeauna carnea în bolul inferior pentru ca zeama de carne crudă să nu nimerească pe legume.
- Timpul de preparare a alimentelor în bolul de sus, de regulă, este mai mare cu 5 minute.
- Atunci când gătiţi alimente cu un timp diferit de preparare, aşezaţi în bolul inferior acele alimente care necesită un timp de preparare mai mare.
La sfârşirea timpului de preparare a alimentelor din bolul superior, puteţi să-l scoateţi, iar bolul inferior acoperiţi-l cu capacul şi continuaţi prepararea alimentelor.

CURĂŢAREA APARATULUI
• Înainte de curăţare opriţi aparatul, deconectaţi de la priza de alimentare şi permiteţi-i să se răcească.
• Nu scufundaţi în apă cordonul de alimentare, fişa de alimentare şi corpul aparatului.
• Nu folosiţi dizolvanţi sau agenţi de curăţare abrazivi la spălarea recipientelor de fierbere, capacului superior şi a corpului aparatului.
• Se recomandă spălarea bolurilor de fierbere, vasului pentru fierberea orezului, tăvii şi capacului în apă caldă cu detergent pentru vase, nu spălaţi accesoriile în maşina de spălat vase.
• Ştergeţi corpul aparatului cu o cârpă umedă.
• Spălaţi cu regularitate recipientele de fierbere.

DETARTRAREA
În timpul folosirii aparatului de fiert la aburi pe elementul de încălzire se poate depune calcar, este un proces firesc care depinde de duritatea apei utilizate. Este necesar să detartraţi aparatul cu regularitate pentru a-i prelungi durata de funcţionare.
• Umpleţi rezervorul de apă cu o soluţie de oţet de masă în proporţie 1:3 – o parte de oţet şi 3 părţi de apă până la nivelul MAX.
IMPORTANT: nu folosiţi produse chimice pentru înlăturarea depunerilor de calcar.
• Aşezaţi tava (6), bolul de fierbere (3 sau 4), acoperiţi cu capacul (1) şi porniţi aparatul de fiert la aburi pentru 5-10 minute.
• La sfârşitul timpului setat deconectaţi aparatul de la reţea şi lăsaţi-l să se răcească înainte de a goli de soluţia de oţet.
• Clătiţi rezervorul cu apă rece, umpleţi repetat cu apă, aşezaţi tava (6), un bol de fierbere (3 sau 4), acoperiţi cu capac (1), porniţi aparatul şi setaţi timer-ul la 5 minute.
• Opriţi aparatul de fiert la aburi, permiteţi-i să se răcească, goliţi de apă, uscaţi tava, bolul de fierbere şi capacul şi depozitaţi aparatul până la folosirea următoare.

DEPOZITARE
Păstraţi aparatul de fiert la aburi la un loc uscat, răcoros, inaccesibil pentru copii.

TIMPUL DE PREGĂTIRE A PRODUSELOR ŞI REŢETE
• Timpul de preparare depinde de cantitatea alimentelor, spaţiul liber în bol, prospeţimea acestora şi preferinţele dumneavoastră.
• Timpul de preparare este indicat pentru bolul inferior, în bolul superior alimentele se fierb mai mult cu aproximativ 5 minute.
• În funcţie de cantitatea alimentelor măriţi sau micşoraţi timpul de pregătire al alimentelor.

LEGUME
• Tăiaţi cotoarele groase de broccoli sau pedunculule groase de conopidă.
• Reduceţi la minim timpul de preparare a legumelor verzi cu frunze, deoarece acestea îşi pierd repede culoarea.
• Adăugaţi sare şi mirodenii după preparare.
• Legumele congelate nu necesită decongelare prealabilă înainte de a fi pregătite în aparatul de fiert la aburi.

Legume	Tip	Greutate/ Cantitate bucăţi	Ierburi	Timpul de preparare (min)	Recomandări
Anghinare	Proaspătă	3 medii	usturoi tarhon mărar	45-50	Tăiaţi cotoarele
Sparanghel	Proaspăt Congelat	400 g 400 g	lămâi frunză de dafin cimbru	13-15 16-18	Lăsaţi suficient spaţiu liber pentru trecerea aburilor
Broccoli	Proaspăt Congelat	400 g 400 g	usturoi piper roşu tarhon	16-18 15-18	
Morcov (tăiat)	Proaspăt	400 g	anason mentă mărar	20-22	Mestecaţi periodic la gătire
Conopidă	Proaspătă Congelată	400 g 400 g	rozmarin busuioc tarhon	16-18 18-20	Mestecaţi periodic la gătire
Spanac	Proaspăt Congelat	250 g 250 g	cimbru usturoi	8-10 18-20	Mestecaţi periodic la gătire
Fasole	Proaspete	400 g	chimen mărar	18-20	Mestecaţi periodic la gătire
Mazăre	Proaspătă Congelată (păstăioasă)	400 g 400 g	busuioc maghiran mentă	10-12 15-18	Mestecaţi periodic la gătire
Cartofi	Proaspeţi	400 g	mărar	20-22	

CARNE

• Gătirea alimentelor la aburi are un avantaj, în timpul fierberii grăsimea se topeşte din alimente şi se scurge pe tavă. Cu toate acestea, înainte de prepararea alimentelor ar fi bine să înlăturați grăsimea în exces. Carnea pentru gril se potriveşte perfect pentru a fi gătită la aburi.
• Marinați sau turnați sos peste carne înainte de preparare.
• Verificați prin străpungere dacă alimentele s-au gătit.
• Folosiți la gătit ierburi uscate şi proaspete pentru a conferi alimentelor un gust suplimentar.

Alimente	Tip	Greutate/Cantitate bucăţi	Ierburi	Timpul de preparare (min)	Recomandări
Carne de găină	fileu, labe	250 g (4 buc.) 450 g	curry rozmarin cimbru	12-15 30-35	Îndepărtaţi surplusul de grăsime
Carne de porc	macră, fileu, steak-uri sau bucăţi de fileu	400 g (4 buc., grosime 2,5 cm)	curry lămâi cimbru	5-10	Îndepărtaţi surplusul de grăsime
Carne de vită	Bucăţi de fileu, Partea din spate sau pulpă	250 g	curry piper roşu cimbru	8-10	Îndepărtaţi surplusul de grăsime

ROMÂNĂ

PEŞTE ŞI FRUCTE DE MARE
• Peştele este gata atunci când carnea se desprinde uşor de pe oase.
• Peştele îngheţat şi fructele de mare pot fi preparate fără a fi decongelate în prealabil, este necesar doar să măriţi timpul de fierbere.
• Folosiţi la gătit felii de lămâie pentru a conferi peştelui şi fructelor de mare un gust rafinat.

Alimente	Tip	Greutate/Cantitate bucăţi	Ierburi	Timpul de preparare (min)	Recomand ări
Moluşte	Proaspete	250/400 g	maghiran lămâi	8-10	Urmăriţi fierberea până vor fi gata
Crevete	Proaspete	400 g	lămâi usturoi	6-8	Gătiţi până carapacea se înroşeşte
Midii	Proaspete	400 g	lămâi usturoi	8-10	Gătiţi până se desfac cochiliile
Fileu de peşte	Congelat Proaspăt	250 g 250 g	muştar maghiran	10-12 6-8	Gătiţi până se desface în bucăţi

OREZ
Folosind vasul pentru fierberea orezului, turnaţi apă în rezervor, iar în vasul pentru orez puteţi turna un alt lichid, de exemplu bulion. Puteţi adăuga în vas condimente, ceapă tăiată, migdale sau ciuperci tăiate.

Alimente	Tip	Cantitate/volum apă	Timpul de preparare (min)	Recomandări
Orez	Alb	200 g/300 ml	35-40	Cantitate maximă de orez 250 g

SPECIFICAŢII TEHNICE
Tensiune de alimentare: 220-240 V, ~50 Hz
Consum de putere: 650-780 W
Capacitate vas pentru apă: 1,2 l

Producătorul îi rezervează dreptul de a schimba caracteristicile aparatelor fără anunţare prealabilă.

Termenul a produsului - 3 ani.

Garanţie
În legătură cu oferirea garanţiei pentru produsul dat, rugăm să Vă adresaţi la distribuitorul regional sau la compania, unde a fost procurat produsul dat. Serviciul de garanţie se realizează cu condiţia prezentării bonului de plată sau a oricărui alt document financiar, care confirmă cumpărarea produsului dat.

CE *Acest produs corespunde cerinţelor EMC, întocmite în conformitate cu Directiva 89/336/EEC i Directiva cu privire la electrosecuritate/joasă tensiune (73/23 EEC).*

ELEKTRICKÝ PAŘÁK

POPIS

1. Víko
2. Nádrž pro vaření ryže
3. Horní párová číše
4. Nižní párová číše
5. Otvor pro lití vody
6. Tác pro sběr kondenzátu
7. Kroužek topnici
8. Topnice
9. Korpus pařáku
10. Skala úrovně vody
11. Časovač
12. Indikátor provozu

BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

Dříve než začít využívat pařák, pozorně přečtěte návod k obsluze.

• Zachovejte skutečný návod k obsluze jako informační materiál.

• Použijte vybavení jen do jeho přímého účelu, jak stanovené v daném předpisu.

• Nesmí se nechat vybavení zapnutým bez dozoru

• Použijte jen to příslušenství, které je součástí dodávky.

• Dříve než napojit pařák do elektrické sítě, přesvědčte se, že napětí, stanovené na zařízení, odpovídá napětí sítě.

• Síťová šňůra zaopatřená v « eurovidlicí »; spínejte její v zásuvku, obsahující spolehlivý kontakt uzemnění.

• V zamezení rizika vzplanutí ne užívejte mežikusů při připojení vybavení do elektrické zásuvky.

• Nepoužívejte pařák vně prostorů.

• • Nastavujte vybavení na pravidelný stálý povrch.

• Nepoužívejte pařák nablízku stěn nebo skříň, protože vycházející horká pára může jich poškodit.

• Před prvním použitím vybavení pečlivě vyslaďte všichni příslušenství, které budou dotýkat se s potravinovými produkty.

• Předtím jak zahrnout pařák, naplníte vodojem vodou, v opačném případě vybavení může byt poškozeně.

• Před spouštěním přesvědčte se, že všecky součástí ustavené správně.

• Buďte pozorný při práci s vybavením: všechny tekutiny i kondenzovaná pára jsou velmi horké.

• Varujte se spálenin vycházející párou, zejména v moment snímaní víka.

• Pro snímání víka nebo parní nádrže použijte kuchyňskou příchytku nebo prstové rukavičky.

• Ne dotýkejte se během provozu pařáku víka a párových čiší – oni jsou velmi hořké.

• Pro vypouštění páry pomalu zdvihnete, podržíte víko nad parní čiše pro stékání kondenzátu

• Jestli Vy chcete prověřit potraviny co do hotovostí, užívejte kuchyňské náčiny s dlouhým držadlem.

• Mějte na paměti, že voda uvnitř vodojemu může byt hořkou, když ostáli součásti pařáku už ochladlí.

• Ne užívejte pařáku při neustaveních tace, parních čiši a víku.

• Ne přenášejte vybavení, kdy v něm jsou horké potraviny.

• Je nepřípustné využití nádrží pařáku v mikrovlnní pece, a také na elektrickém nebo plynovým sporáku.

• Nesmí se nechat vybavení zapnutým na síť bez dozoru.

• Odpojujte vybavení od sítě, pokud ono ne používá se, při snímání nebo nastavení parní číše, a také před čištěním.

• Dejte vybavení ochladnout před čištěním a také demontáží/montáží snímatelných součásti.

• Pro odpojení pařáku vložte časovač do pozice «OFF/vypnuto», a poté vytáhnete sítovou zástrčku ze zásuvky.

• Ne dopouštějte splývaní síťové šňůry se stolu, a také její styku s horkými povrchy, a také ostrými hrany.

• Stavte přístroj a sítovou linku dále od hořkých povrchů, zdrojů tepla a ostrých předmětů.

• Ne dovolujte děti využívat přístroj jako hračku.

Chraňte vybavení v nepřípustném pro dětí a lidi z omezeními možnosti místě. Ne dovolujte jím užívat vybavení bez dozoru.

• Předepsané vybavení ne slouží pro použití děti i lidmi s omezeními možnostmi, pokud jen jim ne dané, osobou, odpovídající za jich bezpečnost, vyhovující i jasný jim předpisy o bezpečném používání vybavení i těch nebezpečí, které mohou vznikat při jeho nesprávném používání.

• V zamezení úderu elektrického proudu ne ponořujte síťovou šňůru, síťovou vidlici nebo sám přístroj do vody nebo dalších kapalin.

• Nesmí se využívat vybavení při poškození síťové vidlice nebo šňůry, pokud ono pracuje přerušovaně, a také po jeho pádu. Ne pokoušejte samostatně opravovat vybavení. Za všechny dotazy oprav obracejte se v autorizované servisní středisko.

• Přístroj je určený jen pro domácí použití.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

• Rozbalte pařák i odstraňte balicí materiál.

Omyjte parní číše (3, 4) se snímatelnými mříži , nádrží do vaření ryží nebo polévky (2), víko (1) a tác do sbírání kondenzátu (6), používajíc měkký prací prostředek.

• Pečlivě opláchnete i otřete.

• Prošlapte vnitřní povrch vodojemu vlhkou látkou.

SMEŘNICE PRO PROVOZ

• Vložte pařák na pravidelný i stály povrch.

• Vložte kroužek topnice (7) na topnici (8) tak, aby žlábek na kroužku (7) byl spodu.

• Naplníte rezervoár (12) chladnou vodou do maximálního úrovně na skále úrovně vody nebo do maximálního úrovně vody uvnitř vodojemu.

• Naplnění rezervoáru vodou je možný učinit dvěma způsoby: - přes otvor pro liti vody (5) nebo nalít vodu přímo do rezervoáru.

• Jestli během hotování Vy objevili, že kvantita nalité vody měně normy, je možný dolit její přes otvor (5), ne demontujíc parních číše (Obr. 1).

• Použijte filtrování vodu, ona má trochu nižší tvrdost, že povolí snížit stupeň tvoření usazeniny na ohřívacím prvku. Ne nalévejte vodu výše značky MAX.

Varování:

- Není vhodné dodávat ve vodu soli, pepři, pochutiny, víno, omáčky nebo další kapaliny.
- Vyměňujte vodu před každým použitím pařáku.

• Umístěte tác pro sbírání kondenzátu (6) na vodojem a přesvědčte se, že on ustaveny správně.

• Umístěte na tác pro sbírání kondenzátu (6) jednu nebo dvě parní číše (3-4).

• Ukryjte parní číše krytem (1).

• Vložte vidlici síťové šňůry do zásuvky.

• Obraťte rukověť časovače (11)) ve směru hodinových ručiček i určitě požadovaný čas práce pařáku, přitom vzplane indikátor (12).

• Po ukončení určeného času práce, pařák automaticky odpojí, ozve se zvukový signál i indikátor (12) zhasne.

• Odpojíte pařák od sítě a dejte vybavení ochladnout.

POZOR!

• Ne dotýkejte se během práci pařáku víka i parní číše - oni velmi horcí.

• Aby ne popálit se, použijte kuchyňskou příchytku nebo prstové rukavičky pro snímání víka i parní číše. Pomalu odklápějte, aby vypustit páru, podržíte víko nad parní číše pro

crkaní s ní vody.
• Pokud vy chcete prověřit potraviny na připravenost, použijte kuchyňské náčiní s dlouhou rukojetí.
• Mějte na paměti, že voda uvnitř nádrže možná je horká, kdy všechna zbývající prvky pařáku už jsou chladné.
• Nepoužívejte pařáku při nenamontováním tácu, parních číši a víku.

RADY
• Připravujte maso, ryby a mořské plody do úplného uvaření.
• Používejte pouze rozmražené potraviny. Výjimkami jsou zelenina, ryby a mořské plody.
• Pokud Vy uživujete víc parní číši najednou, při přípravě masa, slepici i zelenin vždy pokládejte maso do dolní číše, aby šťáva masa ne ocitla se na zelenině.
• Dodávejte svěží nebo suché traviny v tác pro kondenzát (6), aby přidat výrobkům dodatečný vkus.
Vyberte travinu na základě osobního vkusu: tymián, kindza, bazalka, curry i estragon, česnek, kmín, křen - to je pouze malý seznam známých trav.Vy můžete kombinovat traviny pro dodaní výrobkům nových chutí. při použití svěžích trav nutno pořezat jich i zvýšit obecné množství ve dva - třikrát (oproti se suchých).

PŘÍPRAVA VAJEC
Připravte pařák do provozu.
• Položte vejce do prohlubní na dně nižní parní čišíce (4) a zakryjte jí víkem (1).
• Zapněte pařák nastavením kliky časovače (11) na nutný čas práce.

PŘÍPRAVA RÝŽE
Připravte pařák do provozu.
• Na parní čišíce dejte nádobku pro přípravu rýže/polévky (2).
• Nasypte 1 hrneček rýže do nádobky (2) a zalijte ji 1 hrnečku vody. Maximální množství rýže by nemělo přesáhnout 250 g.
• Zavřete parní číše víkem (1).
• Zapněte pařák nastavením kliky časovače (11) na nutný čas práce.

DOPLŇOVÁNÍ VODY BĚHEM PŘÍPRAVY
Pro potraviny, vyžadující dlouhou přípravu:
- Zkontrolujte hladinu vody během kuchaření.
- Dle nutnosti dolijte vodu nalévacím otvorem (5), ne demontujíc parní číše.

UŽITEČNE RADY A DOPORUČENÍ
• Uvedený v tabulce čas kuchaření třeba posuzovat pouze jak doporučený, on může lišit se pro velikost kusu, velikost výrobků i dle osobního vkusu. Podle ovládaní pařáku vy sami bude moci vybírat požadovaný čas přípravy výrobků.
• Jeden nános výrobků se chystá dříve, čím několik, proto nutno zvyšovat čas kuchaření patřičně objemu výrobků.
• Pro dosažení lepšího výsledku snažte se, aby kusy výrobků byli stejně velkosti, rozmístěte tlustější kusy blíže k krájím parní číše
• Ne plníte parní číše úplně - nechávejte prostor pro průchod páry.
• Při připravovaní velkého množství výrobků nutno konstantně jich míchat, řiďte se přitom zvýšenou opatrností, použijte kuchyňskou příchytku nebo prstové rukavičky pro jištění ruky od horké páry i kuchyňského náčiní s dlouhou rukojetí.
• Není vhodné solit nebo využít koření během připravovaní výrobků, přidávejte sůl nebo koření k už připravením výrobkům.
• Kapalina, tvořící se v tácu (6), pěkně chodí do přípravy polévek nebo může byt využitá jako vývar. Ale buďte opatrný - ona je velmi hořká.
• Používejte pouze rozmražené potraviny.

Při použití dvou parních číši zároveň:
- Větší kousky vždy vkládejte do spodní nádobky.
- Kondenzovaná tekutina, jež se vytvoří v horním koši, bude stékat do spodního, proto musí být chuť potravin vzájemně slučitelná.
- Při přípravě masa, drůbeže a zeleniny vždy vkládejte maso do spodní nádobky, aby šťáva ze syrového masa nestékala na ostatní potraviny.
- Doba přípravy potravin v horní nádobce je obvykle o pět minut delší.
- Při přípravě potravin s různou dobou přípravy vložte do spodní nádobky ty, které se připravují déle. Jakmile jsou potraviny v horní nádobce hotové, vyndejte ji, a spodní přikryjte poklicí a pokračujte v přípravě.

ČÍŠTĚNÍ PAŘÁKU
• Před čištěním přístroj vypněte, odpojte jej od sítě a nechte zcela vychladnout.
• Není dovoleno ponořovat přívodní kabel, zástrčku či sám přístroj do vody.
• K čištění parních košů, tácu, poklice a korpusu přístroje nepoužívejte abraziva.
• Doporučujeme mýt koše, nádobku, tác a poklici v teplé vodě s přídavkem prostředku na mytí nádobí, ne dávejte příslušenství do myčky
• Otírejte korpus vlhkým hadříkem.
• Pravidelně myjte parní číše.

ODSTRAŇOVÁNÍ VÁPENNÉHO NÁNOSU
Při použití pařáku na topném tělese může objevit vápenný nános, Je to přirozený proces, který závisí na tvrdosti používané vody. Je třeba jej pravidelně odstraňovat z topnice, aby přístroj fungoval normálně.
• Naplňte rezervoár pro vodu roztokem octu v poměru 1 část octu na 3 časti vody, do značky.
DŮLEŽITÉ: nepoužívejte chemické preparáty k odstraňování nánosu.
•Vložte tác (6), jednu parní číše (3 nebo 4), přikryjte její krytem (1) i zapněte pařák na 5-10 minut.
• Po skončení práce časovači odpojíte pařák od sítě i dejte jí plně vychladnout, předtím jak vylít roztok octu.
• Promyjte nádrže chladnou vodou, ještě jednou sceďte vodu, vložte tác (6), jednu parní číše (3 nebo 4), přikryjte její krytem (1) zapněte pařák i ustavte časovač na 5 minut.
• Odpojíte pařák, dejte jí plně vychladnout, sceďte vodu, usušíte tác, číši i víko i schovejte přístroj do následujícího použití.

USCHOVÁNÍ
Chraňte pařák v suchém chladném místě, nepřístupném pro děti.

ČAS KUCHAŘENI A RECEPTY
• Čas kuchaření záleží od velikosti výrobků, svobodného prostoru v číši, jich čerstvosti i vašeho vkusu.
• Čas kuchaření je uvedeny ve výpočtu na dolní číši, potraviny ve vrchní číši se připravuje delší, přibližně na 5 minut.
• Při větším nebo menším objemu výrobků patřičně zvětšujte nebo zmenšujte čas přípravy výrobků.

ZELENINA
• Odstraňte tlusté košťály brokolice či květáku.
• Listovou zeleninu připravujte po co nejkratší dobu – rychle ztrácí barvu.
• Sůl a koření přidávejte po přípravě.
• Mraženou zeleninu není třeba před použitím rozmrazovat.

Zelenina	Druh	Váha/ Množství ks	Koření	Doba přípravy (minuty)	Doporučení
Artyčoky	Čerstvé	3 střední	česnek estragon kopr	45-50	Odkrojte košťály
Chřest	Čerstvý Mražený	400 g 400 g	citrón bobkový list tymián	13-15 16-18	Ponechte volný prostor, jímž bude procházet pára
Brokolice	Čerstvá Mražená	400 g 400 g	česnek červená paprika estragon	16-18 15-18	
Mrkev (nakrájená)	Čerstvá	400 g	anýz máta kopr	20-22	Během přípravy míchejte
Růžičková kapusta	Čerstvá Mražená	400 g 400 g	rozmarýn bazalka estragon	16-18 18-20	Během přípravy míchejte
Špenát	Čerstvý Mražený	250 g 250 g	tymián česnek	8-10 18-20	Během přípravy míchejte
Luštěniny	Čerstvé	400 g	kmín kopr	18-20	Během přípravy míchejte
Hrách	Čerstvý Mražený (luskový)	400 g 400 g	bazalka majoránka máta	10-12 15-18	Během přípravy míchejte
Brambory	Čerstvé	400 g	kopr	20-22	

MASO A DRŮBEŽ

• Příprava potravin v páře se vyznačuje tím, že se během ní z masa odděluje tuk a stéká na tác. Před přípravou je nicméně třeba přebytečný tuk odkrájet. Maso na grilování se výborně hodí i pro přípravu v páře.
• Naložte maso nebo drůbež, či je zalijte omáčkou před přípravou.
• Kontrolujte přípravu potravin propichováním.
• Používejte čerstvé nebo sušené koření během přípravy potravin, abyste jim dodali chuť.

Potraviny	Druh	Váha/ Množství ks	Koření	Doba přípravy (minuty)	Doporučení
Slepice	filety, stehna	250 g (4 ks) 450 g	kari rozmarýn tymián	12-15 30-35	Odkrojte přebytečný tuk
Vepřové	kotlety, filety, steaky	400 g (4 ks, tloušťka 2,5 cm)	kari citrón tymián	5-10	Odkrojte přebytečný tuk
Hovězí	steaky, roštěnky hrudí	250 g	kari červená paprika tymián	8-10	Odkrojte přebytečný tuk

RYBY A MOŘSKÉ PLODY

- Ryby jsou hotové, jakmile se maso snadno odděluje od kostí.
- Mražené ryby a mořské plody lze připravovat bez rozmrazování, je třeba pouze prodloužit dobu jejich přípravy.
- Použijte kousky citrónu během kuchaření ryb a mořských plodů pro dochucení.

Potraviny	Druh	Váha/ Množství ks	Koření	Doba přípravy (minuty)	Doporučení
Mušle	Čerstvé	250 g/400 g	majoránka citrón	8-10	
Krevety	Čerstvé	400 g	citrón česnek	6	Připravujte, dokud nezrůžoví
Měkkýši	Čerství	400 g	citrón česnek	8-10	Připravujte, dokud se nerozevřou
Rybí filé	Čerstvé, mražené	250 g 250 g	hořčice majoránka	10-12 6-8	Připravujte, dokud se nezačne dělit na kousky

RÝŽE

Při použití nádobky pro vaření rýže do rezervoáru nalijte vodu. Můžete však použít i jinou tekutinu, např. víno nebo vývar. Můžete doplnit koření, nakrájenou cibuli, petržel, mandle či nakrájené houby.

Potraviny	Druh	Množství/Objem vody	Doba přípravy (minuty)	Doporučení
Rýže	bílá	200 g/300 ml	35-40	Maximální množství rýže 250 g

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

Napětí napájení: 220-240 v ~ 50 Hz
Nejvyšší spotřeba: 650-780 W
Objem nádoby na vodu: 1,2 l

Výrobce si vyhrazuje právo měnit technické charakteristiky přístrojů bez předchozího upozornění.

Životnost přístroje - 3 roku

Záruka

Podrobné záruční podmínky poskytne prodejce přístroje. Při uplatňování nároků během záruční lhůty je třeba předložit doklad o zakoupení výrobku.

CE *Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 89/336/EEC a předpisem 73/23/EEC Evropské komise o nízkonapěťových přístrojích.*

ЕЛЕКТРИЧНА ПАРОВАРКА

ОПИС

1. Кришка
2. Ємність для варки рису
3. Верхня парова чаша
4. Нижня парова чаша
5. Отвір для заливання води
6. Піддон для збирання конденсату
7. Кільце нагрівального елементу
8. Нагрівальний елемент
9. Корпус пароварки
10. Шкала рівня води
11. Таймер
12. Індикатор роботи

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перш ніж почати користуватися приладом уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.

• Збережіть цю інструкцію з експлуатації в якості довідкового матеріалу.

• Використовуйте цей прилад тільки за його призначенням, як описано в інструкції.

• Не залишайте працюючий прилад без нагляду.

• Використовуйте лише знімні деталі, що входять до комплекту поставки.

• Перш ніж підключити пароварку до електромережі переконайтесь, що напруга, вказана на пристрої, відповідає напрузі електромережі.

• Мережний шнур оснащений «євровилкою»; вмикайте її в розетку, яка має надійний контакт заземлення.

• Задля уникнення ризику виникнення пожежі не використовуйте перехідники, підключаючи прилад до електричної розетки.

• Не використовуйте пароварку поза приміщеннями.

• Встановлюйте пристрій на рівну, стійку поверхню.

• Не використовуйте пароварку поблизу стін або навісних шаф, оскільки гаряча пара, що виходить з пароварки, може їх пошкодити.

• Перед першим застосуванням пристрою ретельно промийте всі деталі, які контактуватимуть з харчовими продуктами.

• Перш ніж включити пароварку, наповніть резервуар водою, інакше пристрій може пошкодитись.

• Перед увімкненням переконайтесь, що всі знімні деталі встановлені правильно.

• Будьте уважними, працюючи з пристроєм: будь-яка рідина або конденсат дуже гарячі.

• Остерігайтесь опіків парою, що виходить, особливо коли знімаєте кришку.

• Для зняття кришки або парових чаш використовуйте кухонні прихватки або рукавички.

• Не торкайтесь під час роботи пароварки до кришки і парових чаш - вони дуже гарячі.

• Щоб випустити пару повільно підніміть кришку, потримайте кришку над паровою чашею для стікання з неї конденсату.

• Якщо ви хочете перевірити, чи продукти вже готові, використовуйте кухонне начиння з довгою ручкою.

• Пам'ятайте, що вода всередині резервуара може бути гарячою, тоді коли всі інші компоненти пароварки вистигли.

• Не використовуйте пароварку, якщо піддон, парові чашки та кришка не встановлені.

• Не переставляйте пристрій, коли в ньому знаходяться гарячі продукти.

• Не допускається використання ємностей пароварки в мікрохвильових печах, а також на електричних або газових плитах.

• Забороняється залишати пристрій ввімкненим у мережу без нагляду.

• Вимикайте пристрій з мережі, якщо він не використовується, коли знімаєте або встановлюєте парові чаші, а також перед чищенням.

• Дайте пристрою охолонути перед чищенням, а також зняттям/встановленням знімних деталей.

• Для відключення пароварки встановіть таймер в положення «OFF/вимкнено», а потім вийміть мережну вилку з розетки.

• Не допускайте, щоб електричний шнур звішувався зі столу, а також слідкуйте, щоб він не торкався гарячих або гострих поверхонь.

• Тримайте прилад та мережний шнур подалі від гарячих поверхонь, джерел тепла та гострих предметів.

• Не дозволяйте дітям використовувати прилад в якості іграшки.

• Зберігайте прилад в місці, яке недоступне для дітей та людей з обмеженими можливостями. Не дозволяйте їм користуватись пристроєм без нагляду.

• Цей пристрій не призначений для використання дітьми та людьми з обмеженими можливостями, якщо тільки особою, яка відповідає за їх безпеку, їм не було надано відповідні та зрозумілі для них вказівки щодо безпечного користування пристроєм та тих небезпек, що можуть виникати в разі його неправильного використання.

• Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте мережний шнур, вилку або сам прилад у воду або інші рідини.

• Не користуйтесь пристроєм, якщо пошкоджені мережний шнур, мережна вилка, або в разі будь-яких інших пошкоджень. Не розбирайте та не ремонтуйте пристрій самотужки. Для ремонту пристрою зверніться до авторизованого сервісного центру.

• Прилад призначений тільки для домашнього використання.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

• Вийміть пароварку і зніміть пакувальний матеріал.

• Промийте парові чаші (3, 4) зі знімними решітка-

ми, ємність для варки рису або супу (2), кришку (1) та піддон для збирання конденсату (6) за допомоги м'якого миючого засобу.

• Ретельно сполосніть і витріть приладдя.

• Протріть внутрішню поверхню резервуару для води вологою тканиною.

ВКАЗІВКИ ЩОДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ

• Встановіть пароварку на рівну та стійку поверхню.

• Встановіть кільце нагрівального елементу (7) на нагрівальний елемент (8) таким чином, щоб паз на кільці (7) знаходився знизу.

• Наповніть резервуар холодною водою до максимального рівня MAX на шкалі рівня води (10) або до позначки максимального рівня води всередині резервуару.

• Наповнення резервуару водою можна здійснювати двома шляхами: через отвори для заливання води (5) або налити воду безпосередньо в резервуар .

• Якщо під час приготування ви виявили, що кількість налитої води менше норми, тоді можете додати її через отвір (5), не знімаючи парові чаші (Рис. 1).

• Використовуйте відфільтровану воду, вона має знижену жорсткість, що дозволить знизити ступінь утворення накипу на нагрівальному елементі. Не заливайте воду вище позначки MAX.

Застереження:

- Забороняється додавати у воду сіль, перець, приправи, трави, вино, соуси або інші рідини.
- Міняйте воду перед кожним використанням пароварки.

• Встановіть піддон для збирання конденсату (6) на резервуар для води та переконайтесь, що він встановлений правильно.

• Встановіть на піддон для збирання конденсату (6) одну чи дві парові чаші (3-4).

• Накрийте парову чашу кришкою (1).

• Вставте вилку в розетку.

• Поверніть ручку таймера (11) за годинниковою стрілкою і встановіть потрібний час роботи пароварки, при цьому загориться індикатор (12).

• По закінченні встановленого часу пароварка автоматично відключиться, пролунає звуковий сигнал та індикатор (12) згасне.

• Відключить пароварку від мережі та дайте пристрою охолонути.

УВАГА!

• Не торкайтесь під час роботи пароварки до кришки і парових чаш - вони дуже гарячі.

• Щоб не обпектися, використовуйте кухонні прихватки або рукавички для зняття кришки і парових чаш.

• Щоб випустити пару повільно підніміть кришку, потримайте кришку над паровою чашею для стікання з неї конденсату.

• Якщо ви хочете перевірити, чи продукти вже готові, використовуйте кухонне начиння з довгою ручкою.

• Пам'ятайте, що вода всередині резервуара може бути гарячою, тоді коли всі інші компоненти пароварки вистигли.

• Не використовуйте пароварку, якщо піддон, парові чашки та кришка не встановлені.

ПОРАДИ

• Готуйте м'ясо, рибу і морські продукти до повної готовності.

• Завжди використовуйте тільки розморожені продукти, виняток складають овочі, риба і морепродукти.

• Якщо ви користуєтесь водночас двома паровими чашами, кладіть м'ясо, птицю або рибу в нижню корзину, щоб рідина, яка виділяється, не потрапляла на продукти, що знаходяться в іншій паровій чаші.

• Додавайте свіжі або сухі трави в піддон для збирання конденсату (6), щоб надати продуктам додаткового смаку.

• Виберіть трави за своїм смаком: чебрець, кінза, базилік, кріп, каррі та естрагон, часник, кмин, хрін - це лише малий перелік відомих трав. Ви можете комбінувати трави, щоб надати продуктам нові смаки. Використовуючи свіжі трави, необхідно порізати їх і збільшити загальну кількість в два-три рази (порівняно з сухими).

ПРИГОТУВАННЯ ЯЄЦЬ

Підготуйте пароварку до роботи.

• Покладіть яйця в поглиблення дна нижньої парової чаші (4) та накрийте її кришкою (1).

• Увімкніть пароварку, встановивши ручку таймера (11) на необхідний час роботи.

ПРИГОТУВАННЯ РИСУ

Підготуйте пароварку до роботи.

• Встановіть в парову чашу ємність для варки рису (2).

• Засипте 1 чашку рису в ємність (2) та залийте 1 1/2 чашки води. Максимальна кількість рису не повинна перевищувати 250 г.

• Закрийте парову чашу кришкою (1).

• Увімкніть пароварку, встановивши ручку таймера (11) на необхідний час роботи.

ДОДАВАННЯ ВОДИ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Для страв з тривалим часом приготування:

- Контролюйте рівень води під час приготування продуктів.
- За потреби додавайте воду через отвір для заливання води (5), не знімаючи парові чаші.

КОРИСНІ ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

• Зазначений в таблицях час приготування їжі слід розглядати лише як рекомендований, він може бути різним залежно від розміру шматків, об'єму продуктів та особистого смаку. З часом ви самі зможете підбирати бажаний час приготування продуктів.

• Один шар продуктів готується швидше, ніж декілька, тому необхідно збільшувати час приготування відповідно до об'єму продуктів.

• Для досягнення кращого результату намагайтесь, щоб шматочки продуктів були однакового розміру, кладіть більш товсті шматочки ближче до країв парової чаші.

• Не заповнюйте парову чашу повністю, залишайте простір для проходження пари.

• Готуючи велику кількість продуктів, їх слід періодично перемішувати. При цьому будьте особливо обережними, використовуйте кухонні прихватки або рукавички для захисту рук від гарячої пари та кухонне начиння з довгою ручкою.

• Не кладіть сіль або спеції безпосередньо на продукти під час їх приготування.

• Рідина, що накопичується у піддоні (6), чудово підходить до приготування супів або може використовуватись в якості бульйону. Але будьте обережними: вона дуже гаряча.

• Використовуйте лише повністю розморожені продукти.

При одночасному використанні двох парових чаш:

- Завжди кладіть найкрупніші шматочки продуктів у нижню чашу.
- Конденсат, що утворюється у верхній паровoї чаші, стікатиме в нижню чашу, тому переконайтесь в сумісності смаків продуктів, які готуєте.
- При приготуванні м'яса, курки і овочів завжди кладіть м'ясо до нижньої чаші, щоб сік сирого м'яса не потрапляв на овочі.
- Час приготування продуктів у верхній чаші зазвичай на 5 хвилин довший.
- Коли ви готуєте продукти з різним часом готовності, покладіть до нижньої чаші ті, які готуються довше.
- Коли будуть готові продукти у верхній чаші, ви можете зняти її, а нижню чашу накрийте кришкою і продовжуйте приготування продуктів.

ЧИЩЕННЯ ПАРОВАРКИ

• Перед чищенням вимкніть пароварку, відключіть її від мережі і дайте їй повністю вистигнути.

• Ніколи не занурюйте у воду мережний шнур, вилку і корпус пароварки.

• Коли чистите парові корзини, піддон, верхню кришку та корпус пароварки, не використовуйте абразивні засоби для чищення.

• Рекомендується мити парові чаші, ємність для приготування рису, піддон та кришку в теплій воді із засобом для миття посуду. Не використовуйте посудомийну машину для миття знімних деталей.

• Протирайте корпус пароварки вологою тканиною.

• Регулярно мийте парові чаші.

ЗНЯТТЯ НАКИПУ

Під час експлуатації пароварки на нагрівальному елементі може утворитись накип. Це природній процес, який залежить від жорсткості води, що використовується. Для нормальної роботи пароварки слід регулярно знімати накип з нагрівального елементу.

• Наповніть резервуар для води розчином харчового оцту у співвідношенні 1 частина оцту на 3 частини води до позначки MAX.

ВАЖЛИВО: не використовуйте хімічні препарати для видалення накипу.

• Встановіть піддон (6), одну парову чашу (3 або 4), закрийте її кришкою (1) та увімкніть пароварку на 5-10 хвилин.

• Після закінчення роботи таймера вимкніть пароварку з мережі і дайте їй повністю остигнути, перш ніж вилити оцет.

• Промийте резервуар холодною водою, ще раз налийте воду, встановіть піддон (6), одну парову чашу (3 або 4), закрийте її кришкою (1), увімкніть пароварку і встановіть таймер на 5 хвилин.

• Відключіть пароварку, дайте їй повністю вистигнути, злийте воду, просушіть піддон, парову чашу і кришку і приберіть прилад до наступного використання.

ЗБЕРІГАННЯ

• Зберігайте пароварку в сухому, прохолодному місці, недоступному для дітей.

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ ТА РЕЦЕПТИ

• Час приготування залежить від обсягу продуктів, вільного місця в чаші, їх свіжості і вашого смаку.

• Час приготування зазначений в розрахунку на нижню чашу, продукти у верхній чаші готуються довше приблизно на 5 хвилин.

• При більшому або меншому обсязі продуктів відповідно збільшуйте або зменшуйте час приготування продуктів.

ОВОЧІ

• Відріжте товсті стебла капусти броколі або товсті квітконіжки у цвітної капусти.

• Готуйте зелені листові овочі максимально короткий час - вони швидко втрачають свій колір.

• Додавайте сіль і спеції після приготування.

• Заморожені овочі не обов'язково розморожувати перед приготуванням в пароварці.

ОВОЧІ	Вигляд	Вага / Кількість штук	Трави	Час приготування (хвилини)	Рекомендації
Артишоки	Свіжі	3 середніх	часник естрагон кріп	45-50	Відріжте стебла
Спаржа	Свіжа Заморожена	400 г 400 г	лимонник лаврове листя чебрець	13-15 16-18	Залишайте вільний простір для проходження пари
Броколі	Свіжа Заморожена	400 г 400 г	часник червоний перець естрагон	16-18 15-18	
Морква (нарізана)	Свіжа	400 г	аніс м'ята кріп	20-22	Перемішуйте під час приготування
Цвітна капуста	Свіжа Заморожена	400 г 400 г	розмарин базилік естрагон	16-18 18-20	Перемішуйте під час приготування
Шпинат	Свіжий Заморожений	250 г 250 г	чебрець часник	8-10 18-20	Перемішуйте під час приготування
Боби	Свіжі	400 г	кмин кріп	18-20	Перемішуйте під час приготування
Горох	Свіжа Заморожений (стручковий)	400 г 400 г	базилік майоран м'ята	10-12 15-18	Перемішуйте під час приготування
Картопля	Свіжа	400 г	кріп	20-22	

М’ЯСО ТА ПТИЦЯ

• Приготування продуктів на парі має перевагу в тому, що під час приготування жир витоплюється з продуктів та стікає у піддон. Але перед приготуванням продуктів бажано видалити зайвий жир. М’ясо для грилю ідеально підходить для приготування на парі.
• Замаринуйте або залийте соусом м’ясо або птицю перед готуванням.
• Перевіряйте продукти на готовність, протикаючи їх.
• Використовуйте свіжі або сухі трави під час приготування продуктів для того щоб надати їм додаткового присмаку.

Продукти	Вигляд	Вага / Кількість штук	Трави	Час приготування (хвилини)	Рекомендації
Курка	філе, ніжки	250 г (4 шт.) 450 г	каррі розмарин чебрець	12-15 30-35	Зріжте зайвий жир
Свинина	вирізка, філе, стейки або шматки філе	400 г (4 шт., товщина 2,5 см)	каррі лимонник чебрець	5-10	Зріжте зайвий жир
Яловичина	шматки філе, філейна частина або огузок	250 г	каррі червоний перець чебрець	8-10	Зріжте зайвий жир

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

• Риба готова, коли м'ясо легко відокремлюється від кісток.

• Морожена риба та морепродукти можуть готуватись без попереднього розморожування, потрібно лише збільшити час приготування.

• Використовуйте скибочки лимону під час приготування риби або морепродуктів для того щоб надати їм вишуканого смаку.

Продукти	Вигляд	Вага / Кількість штук	Трави	Час приготування (хвилини)	Рекомендації
Молюски	Свіжі	250/400 г	майоран лимонник	8-10	Стежте за їх готовністю
Креветки	Свіжі	400 г	лимонник часник	6-8	Готуйте їх до почервоніння панциру
Мідії	Свіжі	400 г	лимонник часник	8-10	Готуйте їх до розкриття раковин
Рибне філе	Морожене Свіже	250 г 250 г	гірчиця майоран	10-12 6-8	Готуйте до розділення на шматочки

РИС

Використовуючи чашу для варки рису, залийте воду в резервуар, а в чашу для рису можна налити іншу рідину, наприклад, бульйон. Ви можете додати в чашу приправи, рубану цибулю, петрушку, мигдаль або нарізані гриби.

Продукти	Вигляд	Кількість/Об'єм води	Час приготування (хвилини)	Рекомендації
Рис	Білий	200 г/300 мл	35-40	Максимальна кількість рису не більше 250 г

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга живлення: 220-240 В, ~ 50 Гц
Споживана потужність: 650-780 Вт
Місткість чаші для води: 1,2 л

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики приладів без попереднього повідомлення.

Термін служби приладу – 3 років.

Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.

Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 89/336/ЄЕС Ради Європи й розпорядженням 73/23 ЄЕС по низьковольтних апаратурах.

БЕЛАРУСКІ

ЭЛЕКТРАПАРАВАРКА

АПІСАННЕ

1. Вечка
2. Ёмістасць для варэння рысу
3. Верхняя паравая чара
4. Ніжняя паравая чара
5. Адтуліна для залівання вады
6. Паддон для збору кандэнсату
7. Кольцы награвальнага элемента
8. Награвальны элемент
9. Корпус параваркі
10. Шкала ўзроўня вады
11. Таймер
12. Індыкатар працы

ПРАВІЛА ТЭХНІКІ БЯСПЕКІ

Перш чым пачаць карыстацца параваркай, уважліва прачытайце кіраўніцтва па эксплуатацыі.

• Захавайце дадзенае кіраўніцтва па эксплуатацыі ў якасці даведкавага матэрыялу.

• Выкарыстоўвайце дадзены прыбор толькі па яго прызначэнні, як апісана ў інструкцыі.

• Не пакідайце працуючы прыбор без нагляду

• Выкарыстоўвайце толькі здымныя дэталі, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.

• Перш чым падлучыць параварку да электрасеткі, пераканайцеся, што напруга, паказаная на прыладзе, адпавядае напрузе электрасеткі.

• Сеткавы шнур забяспечаны "еўравілкай"; уключайце яе ў разетку, якая мае надзейны кантакт зазямлення.

• У пазбяганне рызыкі ўзнікнення пажару не выкарыстоўвайце пераходнікі пры падлучэнні прыбора да электрычнай разеткі.

• Не выкарыстоўвайце параварку па-за памяшканнямі.

• Усталёўвайце прыладу на роўную ўстойлівую паверхню.

• Не выкарыстоўвайце параварку зблізку сцен ці навясных шаф, бо выходзільная гарачая пара можа іх пашкодзіць.

• Перад першым ужываннем прылады старанна прамыйце ўсе дэталі, якія будуць кантактаваць з харчовымі прадуктамі.

• Перад тым як уключыць параварку, запоўніце рэзервуар вадой, у адваротным выпадку прылада можа быць пашкоджана.

• Перад уключэннем пераканайцеся, што ўсе здымныя дэталі ўсталяваны правільна.

• Будзьце ўважлівыя пры працы з прыладай: любая вадкасць ці кандэнсат вельмі гарачыя.

• Сцеражыцеся апёкаў выходзільнай парай, асабліва ў момант здымання вечка.

• Для здымання вечка ці паравых чар выкарыстоўвайце кухонныя прыхваткі ці рукавічкі.

• Не дакранайцеся падчас працы параваркі да вечка і паравых чар - яны вельмі гарачыя.

• Каб выпусціць пару, павольна прыпадыміце вечка, патрымайце вечка над паравой чарай для сцякання з яе кандэнсату.

• Калі вы жадаеце праверыць прадукты на гатовасць, выкарыстоўвайце кухонны посуд з доўгай ручкай.

• Памятайце, што вада ўсярэдзіне рэзервуара можа быць гарачай, калі ўсе астатнія кампаненты параваркі астылі.

• Не выкарыстоўвайце параварку пры неўсталяваным паддоне, паравых чарах і вечку.

• Не перасоўвайце прыладу, калі ў ёй знаходзяцца гарачыя прадукты.

• Не дапушчаецца выкарыстанне ёмістасцяў параваркі у мікрахвалевых печах, а таксама на электрычных ці газавых плітах.

• Забараняецца пакідаць прыладу ўключанай у сетку без нагляду.

• Адключайце прыладу ад сеткі, калі яна не выкарыстоўваецца, пры здыманні ці ўсталёўцы паравых чар, а таксама перад чысткай.

• Дайце прыладзе астыць перад чыстай, а таксама здыманнем/усталёўкай здымных дэталяў.

• Для адключэння параваркі усталюйце таймер у становішча "OFF/выключана", а затым выміце сеткавую вілку з разеткі.

• Не дапушчайце, каб электрычны шнур звешваўся са стала, а таксама сачыце, каб ён не дакранаўся гарачых ці вострых паверхняў.

• Трымайце прыбор і сеткавы шнур удалечыні ад гарачых паверхняў, крыніц цяпла і вострых прадметаў.

• Не дазваляйце дзецям выкарыстоўваць прыладу ў якасці цацкі.

• Захоўвайце прыбор у месцы недаступным для дзяцей і людзей з абмежаванымі магчымасцямі. Не дазваляйце ім карыстацца прыладай без нагляду.

• Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі і людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі, калі толькі ім не дадзены адпаведныя і зразумелыя ім інструкцыі пра бяспечнае карыстанне прыладай і тых небяспеках, якія могуць узнікаць пры яе няправільным карыстанні асобай, якая адказвае за іх бяспеку.

• У пазбяганні ўдару электрычным токам не апускайце прыбор, сеткавы шнур ці сеткавую вілку ў ваду ці іншыя вадкасці.

• Не карыстайцеся прыладай пры пашкоджанні сеткавага шнура, сеткавай вілкі ці любых іншых пашкоджанняў. Не разбірайце і не рамантуйце прыладу самастойна. Для рамонту прылады звярніцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр.

• Прыбор прызначаны толькі для хатняга выкарыстання.

ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

• Выміце параварку і выдаліце пакавальны матэрыял.

• Прамыйце паравыя чары (3, 4) са здымнымі

рашоткамі, ёмістасць для варэння рысу ці супу (2), вечка (1) і паддон для збору кандэнсату (6), выкарыстоўваючы мяккі мыйны сродак.
• Старанна апаласніце і выцярыце.
• Працярыце ўнутраную паверхню рэзервуара для вады вільготнай тканінай.

УКАЗАННІ ПА ЭКСПЛУАТАЦЫІ
• Усталюйце параварку на роўную і ўстойлівую паверхню.
• Усталюйце кольцы награвальнага элемента (7) на награвальны элемент (8) такім чынам, каб паза на кальцы (7) знаходзілася ўнізе.
• Напоўніце рэзервуар халоднай вадой да максімальнага ўзроўня MAX на шкале ўзроўня вады (10) ці да адзнакі максімальнага ўзроўня вады ўсярэдзіне рэзервуара.
• Напаўненне рэзервуара вадой можна вырабляць двума спосабамі: - праз адтуліну для залівання вады (5) ці наліць ваду непасрэдна ў рэзервуар.
• Калі падчас гатавання вы выявілі, што колькасць налітай вады менш нормы, то можаце дадаць яе праз адтуліну (5), не здымаючы паравыя чары (Мал. 1).
• Выкарыстоўвайце адфільтраваную ваду, яна мае паніжаную цвёрдасць, што дазволіць зменшыць ступень утварэння накіпу на награвальным элеменце. Не залівайце ваду вышэй адзнакі MAX.

Папярэджанне:
- Забараняецца дадаваць у ваду соль, перац, заправы, трава, віно, соусы ці іншыя вадкасці.
- Змяняйце ваду перад кожным выкарыстаннем параваркі.

• Усталюйце паддон для збору кандэнсату (6) на рэзервуар для вады і пераканайцеся, што ён усталяваны правільна.
• Усталюйце на паддон для збору кандэнсату (6) адну ці дзве паравыя чары (3-4).
• Накрыйце паравую чару вечкам (1).
• Устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку.
• Павярніце ручку таймера (11) па гадзіннікавай стрэлцы і ўсталюйце патрэбны час працы параваркі, пры гэтым загарыцца індыкатар (12).
• Па заканчэнні ўсталяванага часу параварка аўтаматычна адключыцца, прагучыць гукавы сігнал і індыкатар (12) згасне.
• Адключыце параварку ад сеткі і дайце прыладзе астыць.

УВАГА!
• Не дакранайцеся падчас працы параваркі да вечка і паравых чар - яны вельмі гарачыя.
• Каб не абпаліцца, выкарыстоўвайце кухонныя прыхваткі ці рукавічкі для здымання вечка і паравых чар. Павольна прыпадыміце вечка, каб выпусціць пару, патрымайце вечка над паравой чарай для сцякання з яе кандэнсату.
• Калі вы жадаеце праверыць прадукты на гатовасць, выкарыстоўвайце кухонны посуд з доўгай ручкай.
• Памятайце, што вада ўсярэдзіне рэзервуара можа быць гарачай, калі ўсе астатнія кампаненты параваркі астылі.
• Не выкарыстоўвайце параварку пры неўсталяваным паддоне, паравых чарах і вечку.

ПАРАДЫ
• Гатуйце мяса, рыбу і марскія прадукты да поўнай гатовасці.
• Заўсёды выкарыстоўвайце толькі размарожаныя прадукты, выключэнне складае гародніна, рыба і морапрадукты.
• Калі вы карыстаецеся адначасова дзвюма паравымі чарамі, то кладзіце мяса, птушку ці рыбу ў ніжні кошык, каб вылучаемая вадкасць не трапляла на прадукты, змешчаныя ў іншай паравой чары.
• Дадавайце свежую ці сухую траву ў паддон для збору кандэнсату (6), каб надаць прадуктам дадатковы смак.
Абярыце траву на свой густ: чабор, кинза, базілік, укроп, кары і эстрагон, часнок, кмен, хрэн - гэта ўсяго толькі невялікі пералік вядомай травы. Вы можаце камбінаваць траву для надання прадуктам новых смакаў. Пры выкарыстанні свежай травы неабходна парэзаць яе і павялічыць агульную колькасць у два-тры разу (у параўнанні з сухімі).

ПРЫГАТАВАННЕ ЯЙКАЎ
Падрыхтуйце параварку да працы.
• Пакладзіце яйкі ў паглыбленні дна ніжняй паравой чары (4) і накрыйце яе вечкам (1).
• Уключыце параварку, усталяваўшы ручку таймера (11) на неабходны час працы.

ПРЫГАТАВАННЕ РЫСУ
Падрыхтуйце параварку да працы.
• Усталюйце ў паравую чару ёмістасць для варэння рысу (2).
• Засыпце 1 кубак рысу ў ёмістасць (2) і заліце 1 1/2 кубкі вады. Максімальная колькасць рысу не павінна перавышаць 250 г.
• Зачыніце паравую чару вечкам (1).
• Уключыце параварку, усталяваўшы ручку таймера (11) на неабходны час працы.

ДАДАННЕ ВАДЫ ПАДЧАС ПРЫГАТАВАННЯ
Для страў з працяглым часам прыгатавання:
- Кантралюйце ўзровень вады падчас прыгатавання прадуктаў.
- Пры неабходнасці дадавайце ваду праз адтуліну для залівання вады (5), не здымаючы паравыя чары.

КАРЫСНЫЯ ПАРАДЫ І РЭКАМЕНДАЦЫІ
• Паказаны ў табліцах час прыгатавання ежы

варта разглядаць толькі як рэкамендуемы, ён можа адрозніваца з-за памеру кавалкаў, аб'ёму прадуктаў і асабістага густу. Па меры засваення параваркі вы самі зможаце падбіраць жаданы час прыгатавання прадуктаў.

• Адзін пласт прадуктаў рыхтуецца хутчэй, чым некалькі, таму неабходна павялічваць час прыгатавання адпаведна аб'ёму прадуктаў.

• Для дасягнення лепшага выніку імкніцеся, каб кавалачкі прадуктаў былі аднолькавага памеру, змяшчайце таўсцейшыя кавалачкі бліжэй да краёў паравой чары.

• Не запаўняйце паравую чару цалкам - пакідайце прастору для мінання пары.

• Пры прыгатаванні вялікай колькасці прадуктаў неабходна перыядычна іх змешваць. Выконвайце пры гэтым падвышаную асцярожнасць, выкарыстоўвайце кухонныя прыхваткі ці рукавічкі для абароны рук ад гарачай пары і кухонныя прылады з доўгай ручкай.

• Не кладзіце соль ці спецыі непасрэдна на прадукты падчас іх прыгатавання.

• Вадкасць, якая назапашваецца ў паддоне (5), выдатна падыходзіць для прыгатавання супоў ці можа выкарыстоўвацца ў якасці булёна. Але будзьце асцярожныя: яна вельмі гарачая.

• Выкарыстоўвайце толькі цалкам размарожаныя прадукты.

Пры выкарыстанні дзвюх паравых чар адначасова:

- Заўсёды кладзіце самыя буйныя кавалачкі прадуктаў у ніжнюю чару.

- Кандэнсат, які ўтвараецца ў верхняй паравой чары, будзе сцякаць у ніжнюю чару, таму пераканайцеся ў сумяшчальнасці смакаў гатуемых прадуктаў.

- Пры прыгатаванні мяса, курыцы і гародніны заўсёды кладзіце мяса ў ніжнюю чару, каб сок волкага мяса не трапляў на гародніну.

- Час прыгатавання прадуктаў у верхняй чары звычайна на 5 хвілін даўжэй.

- Калі вы гатуеце прадукты з розным часам гатовасці, пакладзіце ў ніжнюю чару тыя, якія рыхтуюцца даўжэй.

Калі будуць гатовыя прадукты ў верхняй чары, вы можаце зняць яе, а ніжнюю чару накрыйце вечкам і працягвайце прыгатаванне прадуктаў.

ЧЫСТКА ПАРАВАРКІ

• Перад чысткай выключыце параварку, адключыце яе ад сеткі і дайце ёй цалкам астыць.

• Забараняецца апускаць у ваду сеткавы шнур, сеткавую вілку і корпус параваркі.

• Не выкарыстоўвайце пры чыстцы паравых кошыкаў, паддона, верхняга вечка і карпусы параваркі абразіўныя чысцячыя сродкі.

• Рэкамендуецца мыць паравыя чары, ёмістасць для прыгатавання рысу, паддон і вечка ў цёплай вадзе са сродкам для мыцця посуду. Не выкарыстоўвайце пасудамыйную машыну для мыцця здымных дэталяў.

• Працірайце корпус параваркі вільготнай тканінай.

• Рэгулярна мыйце паравыя чары.

ЗДЫМАННЕ ШУМАВІННЯ

Падчас эксплуатацыі параваркі на награвальным элеменце можа ўтварыцца шумавінне. Гэта натуральны працэс, які залежыць ад калянасці выкарыстоўванай вады. Для звычайнай працы параваркі неабходна рэгулярна здымаць шумавінне з награвальнага элемента.

• Напоўніце рэзервуар для вады растворам харчовага воцату ў суадносінах 1 частка воцату на 3 часткі вады, да адзнакі MAX.

ВАЖНА: не выкарыстоўвайце хімічныя прэпараты для выдалення шумавіння.

• Усталюйце паддон (5), адну паравую чару (3 ці 4), зачыніце яе вечкам (1) і ўключыце параварку на 5-10 хвілін.

• Па канчатку працы таймера адключыце параварку ад сеткі і дайце ёй цалкам астыць, перад тым як зліць раствор воцату.

• Прамыйце рэзервуар халоднай вадой, яшчэ раз заліце ваду, паддон (5), адну паравую чару (3 ці 4), зачыніце яе вечкам (1), уключыце параварку і ўсталюйце таймер на 5 хвілін.

• Адключыце параварку, дайце ёй цалкам астыць, зліце ваду, прасушыце паддон, паравую чару і вечка і прыбярыце прыбор да наступнага выкарыстання.

ЗАХОЎВАННЕ

Захоўвайце параварку ў сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.

ЧАС ПРЫГАТАВАННЯ ПРАДУКТАЎ І РЭЦЭПТЫ

• Час прыгатавання залежыць ад аб'ёму прадуктаў, вольнага месца ў чары, іх свежасці і вашага густу.

• Час падрыхтоўкі паказана ў разліку на ніжнюю чару, прадукты ў верхняй чары рыхтуюцца даўжэй, прыблізна на 5 хвілін.

• Пры большым ці меншым аб'ёме прадуктаў адпаведна павялічвайце ці памяншайце час прыгатавання прадуктаў.

ГАРОДНІНА

• Адрэжце тоўстыя сцеблы ў капусты браколі ці тоўстыя кветаножкі ў каляровай капусты.

• Рыхтуйце зялёную ліставую гародніну максімальна кароткі час - яна хутка губляе свой колер.

• Дадавайце соль і спецыі пасля прыгатавання.

• яЗамарожаную гародніну не абавязкова размарожваць перад прыгатаваннем у параварцы.

Гароднiна	Від	Вага/Колькасць штук	Трава	Час прыгатавання (хвіліны)	Рэкамендацыі
Артышокі	Свежыя	3 сярэдніх	часнык эстрагон кроп	45-50	Адрэжце сцеблы
Спаржа	Свежая Замарожаная	400 г 400 г	лімоннік лаўровы ліст чабор	13-15 16-18	Пакідайце вольную прастору для мінання пары
Брокалі	Свежая Замарожаная	400 г 400 г	часнык чырвоны перац эстрагон	16-18 15-18	
Морква (парэзаная)	Свежая	400 г	аніс мята кроп	20-22	Памешвайце пры гатаванні
Каляровая капуста	Свежая Замарожаная	400 г 400 г	размарын базілік эстрагон	16-18 18-20	Памешвайце пры гатаванні
Шпінат	Свежы Замарожаны	250 г 250 г	чабор часнык	8-10 18-20	Памешвайце пры гатаванні
Бабы	Свежыя	400 г	кмін кроп	18-20	Памешвайце пры гатаванні
Гарох	Свежы Заморожаны (стручковы)	400 г 400 г	базілік маяран мята	10-12 15-18	Памешвайце пры гатаванні
Бульба	Свежая	400 г	Кроп	20-22	

МЯСА І ПТУШКА

• Гатаванне прадуктаў на пару мае перавагу ў тым, што падчас прыгатавання тлушч выпальваецца з прадуктаў і сцякае ў паддон. Але перад прыгатаваннем прадуктаў пажадана выдаліць лішні тлушч. Мяса для грылю ідэальна падыходзіць для падрыхтоўкі на пары.

• Замарынуйце ці заліце соусам мяса ці птушку перад гатаваннем.

• Правярайце прадукты на гатовасць, пратыкаючы іх.

• Выкарыстоўвайце свежую ці сухую траву падчас прыгатавання прадуктаў для надання ім дадатковага густу.

Прадукты	Від	Вага/Колькасць штук	Трава	Час прыгатавання (хвіліны)	Рэкамендацыі
Курыца	паляндвіца, ножкі	250 г (4 шт.) 450 г	кары размарын чабор	12-15 30-35	Зрэжце лішні тлушч
Свініна	выразка, паляндвіца, стэйкі ці кавалкі паляндвіцы	400 г (4 шт., таўшчыня 2,5 см)	кары лімоннік чабор	5-10	Зрэжце лішні тлушч
Ялавічына	кавалкі паляндвіцы, паляндвічная частка ці азадак	250 г	кары чырвоны перац чабор	8-10	Зрэжце лішні тлушч

РЫБА І МОРАПРАДУКТЫ

• Рыба гатовая, калі мяса лёгка адлучаецца ад костак.

• Марожаная рыба і морапрадукты могуць рыхтавацца без папярэдняга размарожвання, трэба толькі павялічыць час прыгатавання.

• Выкарыстоўвайце лустачкі цытрыны падчас прыгатавання морапрадуктаў для надання ім вытанчанага смаку.

Прадукты	Від	Вага/Колькасць штук	Трава	Час прыгатавання (хвіліны)	Рэкамендацыі
Малюскі	Свежыя	250/400 г	маяран лімоннік	8-10	Сачыце за іх гатовасцю
Крэветкі	Свежыя	400 г	лімоннік часнык	6-8	Рыхтуйце іх да пачырванення панцыра
Мідыі	Свежыя	400 г	лімоннік часнык	8-10	Рыхтуйце да расчынення ракавін
Рыбнае філе	Марожанае Свежае	250 г 250 г	гарчыца маяран	10-12 6-8	Рыхтуйце да падзелу на кавалачкі

РЫС

Выкарыстоўваючы чару для варэння рысу, заліце ваду ў рэзервуар, а ў чару для рысу можна наліць іншую вадкасць - напрыклад, булён. Вы можаце дадаць у чару заправы, сечаны лук, пятрушку, міндаль ці нарэзаныя грыбы.

Прадукты	Від	Вага/Колькасць штук	Трава	Час прыгатавання (хвіліны)
Рыс	Белы	200 г/300 мл	35-40	Максімальная колькасць рысу не больш за 250 г

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Напруга сілкавання: 220-240 В ~ 50 Гц
Спажываная магутнасць: 650-780 Вт
Ёмістасць чары для вады: 1,2 л

Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прыбораў без папярэдняга паведамлення.

Тэрмін службы прыбора - 3 гады

Гарантыя

Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могут быць атрыманы у таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.

CE *Дадзены выраб адпавядае патрабаванням ЕМС, якія выказаны ў дырэктыве ЕС 89/336/ЕЕС, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (73/23 ЕС)*

ELEKTR BUG'DA TAYYORLASH MOSLAMASI

TA'RIFI

1. Buyum qopqog'i
2. Guruch pishirish uchun idish
3. Ustki bug'da pishirish uchun idish
4. Pastki bug'da pishirish uchun idish
5. Suv quyish uchun tuynuk
6. Kondensatni yig'ish uchun taglik
7. Isitish elementining halqasi
8. Isitish elementi
9. Bug'da tayyorlash moslamasining korpusi
10. Suv sathining shkalasi
11. Taymer
12. Ishlash indikatori

XAVFSIZLIK TEXNIKASI QOIDALARI

Bug'da tayyorlash moslamasidan foydalanishdan avval undan foydalanish qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing.

• Mazkur foydalanish qo'llanmasini axborot materiali sifatida saqlab qo'ying.

• Buyumdan faqat uning bevosita mo'ljallangan maqsadiga muvofiq, Ushbu yo'riqnomada ko'rsatilgani kabi, foydalaning.

• Ishlayotgan buyumni qarovsiz qoldirmang

• Faqat yetkazib berish to'plamiga kiruvchi yechib olinadigan anjomlardan foydalanish lozim.

• Bug'da tayyorlash moslamasini elektrtarmog'iga ulashshdan avval buyumning ish kuchlanishi tarmoqning kuchlanishiga mos kelishiga ishonch hosil qiling.

• Tarmoq simi «evrovilka» bilan jihozlangan; uni yerga tutashtirish uchun ishonchli kontakti bo'lgan rozetkaga ulash lozim.

• Yong'in kelib chiqish xavfi kelib chiqishiga yo'l qo'ymaslik uchun buyumni elektr tarmoq rozetkasiga ulash paytida utkazish moslamalaridan foydalanmang.

• Bug'da tayyorlash moslamasidan xonalardan tashqarida foydalanmang.

• Buyumni tekis, barqaror, issiqqa chidamli yuzaga o'rnating.

• Bug'da tayyorlash moslamasini devorlar yoki osma shkaflarga yaqin joyda foydalanmang, chunki undan chiqadigan issiq bug' ularga shikast yetkazishi mumkin.

• Buyumning birinchi ishlatilishidan avval oziq-ovqat mahsulotlariga tegib turadigan barcha anjomlarini puxta yuvib chiqish lozim.

• Bug'da tayyorlash moslamasini yoqishdan avval suv uchun idishni suvga to'ldiring, aks holda buyum shikastlanishi mumkin.

• Buyumni yoqishdan avval barcha yechib olinadigan detallar to'g'ri o'rnatilganligiga ishonch hosil qiling.

• Buyum bilan ishlaganda ehtiyot bo'ling: har qanday suyuqlik yoki kondensat juda issiq bo'ladi.

• Buyumdan chiqayotgan bug' tufayli, ayniqsa qopqog'ini ochish paytida, kuyishdan ehtiyot bo'ling.

• Buyumning qopqog'ini yoki bug'li idishlarni yechib olish uchun oshxona sochiqlari yoki qo'lqoplaridan foydalaning.

• Bug'da tayyorlash moslamasining ishlagan paytida buyumning qopqog'iga va bug'li idishlarga tegmang – ular juda issiq bo'ladi.

• Buyumning qopqog'ini bug'ni chiqarib yuborish uchun sekin ko'taring, va buyumning qopqogini undan kondensat suv oqib tushishi uchun bug'li idishning ustida ushlab turing.

• Agar Siz oziq-ovqat mahsulotlarining tayyorligini tekshirib ko'rmoqchi bo'lsangiz, dastasi uzun oshxona buyumlaridan foydalaning.

• Bug'da tayyorlash moslamasining qolgan barcha komponentlari sovib qoldganda ham, suv uchun idishning ichidagi suv issiq bo'lishi mumkinligini unutmang.

• Bug'da tayyorlash moslamasidan taglik, bug'li idishlar va uning qopqog'i o'rnatilmagan holda foydalanmang.

• Buyumning ichida issiq mahsulotlar bo'lganda uni joyidan siljitmang.

• Bug'da tayyorlash moslamasining idishlaridan mikroto'lqinli pechlar ichida, shuningdek elektr yoki gaz plitalarida foydlanishga yo'l qo'yilmaydi.

• Buyumni tarmoqqa yoqilgan holda qarovsiz tashlab ketish taqiqlanadi.

• Agar buyumdan foydalanmaydigan bo'lsangiz, bug'li idishlarni olib qo'yish yoki o'rnatish paytida, shuningdek uni tozalashdan avval buyumni elektr tarmog'idan o'chiring.

• Buyumni tozalashdan, shuningdek yechib olinadigan detallarni yechib olish/o'rnatishdan avval uning soviganligiga ishonch hosil qiling.

• Bug'da tayyorlash moslamasini o'chirish uchun taymerni «OFF/o'chirilgan» holatiga o'rnating, keyin esa tarmoq vilkasini rozetkaning ichidan chiqarib oling.

• Tarmoq simining stoldan pastga osilib tushishiga, shuningdek uning issiq yuzalarga tegib ketishiga, shuningdek buyumlarning o'tkir qirralariga tegib ketishiga yo'l qo'ymang.

• Buyumni va tarmoq simini issiq yuzalardan, issiqlik manbalaridan va o'tkir buyumlardan uzoqroqda saqlang.

• Bolalarga buyumdan o'yinchoq sifatida foydalanishga ruxsat bermang.

• Buyumni bolalar va imkoniyati cheklangan kishilar yeta olmaydigan joyda saqlang. Ularga buyumdan qarovsiz holda foydalanishga ruxsat bermang.

• Ushbu buyum bolalar yoki imkoniyatlari cheklangan kishilar tomonidan foydalanish uchun mo'ljallanmagan, faqat agar ularga ularning xavfsizligi uchun javob beradigan shaxs tomonidan ushbu buyumdan xavfsiz foydalanish to'g'risida va buyumdan noto'g'ri foydalanganda yuzaga kelishi mumkin bo'lgan xavflar to'g'risida tegishli va ularga tushunarli bo'lgan yo'riqnomalar berilgan holdagina ruxsat etiladi.

• Elektr tokining zarbasidan shikastlanishga yo'l quymaslik uchun tarmoq simini, tarmoq vilkasini yoki buyumning o'zini suvga yoki boshqa suyuqliklarga botirmang.

• Tarmoq vilkasi yoki simi shikastlangan holda, agar buyum to'xtab-to'xtab ishlaganda yoki u suvga tushib ketganidan keyin buyumdan foydalanish taqiqlanadi. Buyumni mustaqil ravishda ta'mirlashga urinmang. Barcha ta'mirlash masalalari bo'yicha ro'yxatga olingan servis markaziga murojaat qiling.

• Buyumdan faqat maishiy maqsadlarda foydalanish lozim.

BIRINCHI FOYDALANISHDAN AVVAL

• Bug'da tayyorlash moslamasini o'ramning ichida n chiqarib oling va o'ram materiallarini olib tashlang.

• Bug'li idishlarni (3,4), yechib olinadigan panjaralarini, guruch yoki sho'rvani pishirish idishini (2), buyumning qopqog'ini (1) va kondensatni yig'ish uchun taglikni (6) yumshoq yuvish vositalaridan foydalanib, yuvib tashlang.

• tBuyumni obdon chayqab tashlang va puxta arting.

• Suv uchun idishning ichki yuzasini nam mato bilan arting.

BUYUMDAN FOYDALANISH YUZASIDAN KO'RSATMALAR

• Bug'da tayyorlash moslamasini tekis, barqaror, issiqqa chidamli yuzaga o'rnating.
• Isitish elementining halqasini (7) isitish elementining ustiga (8) shunday qilib o'rnating, halqadagi (7) tirqish pastda bo'lishi lozim.
• Suv uchun idishni sovuq suv bilan suv sathining shkalasidagi (10) MAX maksimal darasigacha yoki idishning ichidagi maksimal suv sathi belgisigacha to'ldiring.
• Suv uchun idishni suv bilan ikki usulda to'ldirish mumkin:
- suv quyish uchun tuynuk orqali (5) yoki suvni bevosita idishning ichiga quyish.
• Agar Siz ovqat tayyorlash paytida avval quyilgan suvning miqdori keragidan kamroq ekanligini aniqlagan bo'lsangiz, uni bug'da pishirish idishlarini yechib olmagan holda tuynuk (5) orqali uni qo'shishingiz mumkin (1-rasm).
• Filtrlangan suvdan foydalaning, u pastroq tuzlilik darajasiga ega bo'ladi, bu esa isitish elementi ustidagi quyqa hosil bo'lishi darajasini kamaytirishga imkon beradi. Ne zalivayte vodu vыshe otmetki MAX.

Ogohlantirish:
- suvga tuz, qalampir, ziravorlar, vino, qaylalar yoki boshqa suyuqliklarni qo'shish tavsiya qilinmaydi.
- Bug'da tayyorlash moslamasidan har bir foydalanishdan avval suvni almashtiring.

• Kondensatni yig'ish uchun taglikni (6) suv uchun mo'ljallangan idishning ustiga o'rnating va uning to'g'ri o'rnatilganligiga ishonch hosil qiling.
• Kondensatni yig'ish uchun taglikning (6) ustiga bir yoki ikkita bug'dan pishirish uchun idishni (3-4) o'rnating.
• Ustki bug'li idishning ustini qopqoq bilan yoping (1).
• Tarmoq simining vilkasini rozetkaga kiriting.
• Taymerning (11) dastasini soat milining yo'nalishida burang va Bug'da tayyorlash moslamasining kerakli ishlash vaqtini belgilang, bunda indikator (12) yonadi.
• Belgilangan ishlash vaqti tugaganda, Bug'da tayyorlash moslamasi avtomatik ravishda o'chiriladi, ovozli signal eshitiladi va indikator (12) o'chadi.
• Bug'da tayyorlash moslamasini o'chiring va buyumning sovishini kutib turing.

DIQQAT!
• Bug'da tayyorlash moslamasining ishlagan paytida buyumning qopqog'iga va bug'li idishlarga tegmang – ular juda issiq bo'ladi.
• Kuymaslik uchun buyumning qopqog'ini yoki bug'li idishlarni yechib olish uchun oshxona sochiqlari yoki qo'lqoplaridan foydalaning. Buyumning qopqog'ini bug'ni chiqarib yuborish uchun sekin ko'taring, va buyumning qopqogini undan suv oqib tushishi uchun bug'li idishning ustida ushlab turing.
• Agar Siz oziq-ovqat mahsulotlarining tayyorligini tekshirib ko'rmoqchi bo'lsangiz, dastasi uzun oshxona buyumlaridan foydalaning.
• Bug'da tayyorlash moslamasining qolgan barcha komponentlari sovib qoldganda ham, suv uchun idishning ichidagi suv issiq bo'lishi mumkinligini unutmang.
• Bug'da tayyorlash moslamasidan taglik, bug'li idishlar va uning qopqog'i o'rnatilmagan holda foydalanmang.

MASLAHATLAR
• Go'shtni, baliqni va dengiz oziq-ovqat mahsulotlarini to'liq tayyor bo'lguncha tayyorlang.
• Doimo faqat eritilgan mahsulotlardan foydalaning, sabzavotlar, baliq va dengiz oziq-ovqat mahsulotlari bundan istisno.
• Agar Siz bir vaqtning o'zida ikkita bug'da pishirish idishlaridan foydalanayotgan bo'lsangiz, ajralib chiqayotgan suyuqlik boshqa bug'da pishirish uchun idishning ichida bo'lgan mahsulotlarga tegmasligi uchun go'shtni, parranda go'shtini yoki baliqni pastki idishga soling.
• Oziq-ovqat mahsulotlariga qo'shimcha ta'mini berish uchun kondensatni yig'ish uchun taglikka (6) yangi yoki quritilgan o'tlar, ziravorlarni qo'shing.
O'tlarni o'z istagingizga ko'ra tanlang: timyan, kinza, rayhon, ukrop, karri va estragon, sarimsoq piyoz, tmin, xren – bu o'tlar va ziravorlarning kichik bir ro'yxatidir. Siz oziq-ovqat mahsulotlariga yangi ta'm berish uchun o'tlardan birgalikda foydalanishingiz mumkin. Yangi o'tlardan foydalanganda ularni maydalab to'g'rash va (quritilgan ziravorlarga qaraganda) umumiy hajmini ikki-uch baravar oshirish lozim.

TUXUMLARNI PISHIRISH
Bug'da tayyorlash moslamasini ishlashga tayyorlang.
• Tuxumlarni pastki bug'da pishirish idishining (4) tubidagi chuqurliklarga soling va uning ustini qopqoq (1) bilan yoping.
• Bug'da tayyorlash moslamasini yoqib, taymerning dastasini (11) kerakli ishlash vaqtiga burab belgilang.

GURUCHNI PISHIRISH
Bug'da tayyorlash moslamasini ishlashga tayyorlang.
• Bug'da pishirish idishining ichiga guruchni pishirish uchun idishni (2) soling.
• Guruch idishiga (2) 1 piyola guruch soling va bir yarim piyola suv quying. Guruchning maksimal miqdori 250 grammdan ortmasligi lozim.
• Bug'da pishirish idishining ustini qopqoq (1) bilan yoping.
• Bug'da tayyorlash moslamasini yoqib, taymerning dastasini (11) kerakli ishlash vaqtiga burab belgilang.

MAHSULOTLARNI PISHIRISH PAYTIDA SUV QO'SHISH
Uzoq muddat davomida tayyorlanadigan oziq-ovqatlar uchun:
- Oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash paytida suvning sathini nazorat qilib turing.
- Zarur bo'lganda bug'da pishirish idishlarini yechib olmagan holda suvni quyish uchun tuynuk (5) orqali suvni qo'shib boring.

FOYDALI MASLAHAT VA TAVSIYALAR
• Jadvalda ko'rsatilgan oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash vaqtini faqat tavsiya etiladigan vaqt dab hisobga olinishi lozim, u oziq-ovqat mahsulotlarining hajmi, mahsulotlar bo'laklarinig kattaligi va kerakli ta'miga qarab farqlanib turishi mumkin. Bug'da tayyorlash moslamasidan foydalanishga o'rgangan sari Siz oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlashning istalgan vaqtini o'zingiz tanlay olasiz.
• Oziq-ovqat mahsulotlarining bir qatlami bir nechta qatlamiga qaraganda tezroq tayyorlanadi, shuning uchun

oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash vaqtini mahsulotlarning hajmiga qarab oshirish lozim.

•Yaxshiroq natijasiga erishish uchun oziq-ovqat mahsulotlarining bo'lakchalari bir xil kattalikda bo'lishiga harakat qiling, ромещауте bolee tolstые kusochki blije k krayam parovoy chashi.

• Bug'li idishni ortiqcha to'latib yubormang - bug'ning o'tishi uchun bo'sh joy qoldiring.

• Oziq-ovqat mahsulotlarining katta hajmini tayyorlashda ularni vaqt-vaqti bilan aralashtirish lozim, bunda juda ham ehtiyot bo'lish kerak, qo'llaringizni issiq bug'dan himoya qilish uchun oshxona sochiqlaridan yoki qo'lqoplaridan foydalaning hamda uzun dastali oshxona anjomlaridan foydalaning.

• Oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash paytida ularga tuz yoki ziravorlar qo'shish tavsiya etilmaydi.

• Taglik (6) ichida yig'ilgan suyuqlik sho'rvalarni tayyorlash uchun a'lo ravishda mos kleadi va bul'on sifatida ishlatilishi mumkin. Lekin undan foydalanganda ehtiyot bo'ling: u juda issiq bo'ladi.

• Doimo faqat to'liq eritilgan mahsulotlardan foydalaning.

Bir vaqtning o'zida ikkita bug'li idishdan foydalanish paytida:

- Doimo eng yirik mahsulot bo'lakchalarini pastki bug'da pishirish uchun idishning ichiga soling.
- Yuqoridagi bug'li idishning ichida hosil bo'ladigan kondensat tagidagi bug'li idishning ichiga oqib tushadi, shuning uchun tayyorlanayotgan oziq-ovqat mahsulotlarining ta'mi bir-biriga mos bo'lishiga ishonch hosil qiling.
- Go'sht, tovuq va sabzavotlarni tayyorlaganda doimo go'shtni tagidagi bug'li idishga solish kerak, shunda xom go'shtning suvi sabzavotlarga oqib ketmaydi.
- Ustki bug'li idishda oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash vaqti odatda 5 minut uzoqroq davom etadi.
- Siz turli vaqt ichida tayyor bo'ladigan oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlaganda, tagidagi bug'li idishga eng uzoq tayyorlanadigan oziq-ovqat mahsulotlarini soling.

Ustki bug'li idishda oziq-ovqat mahsulotlari tayyor bo'lgan paytida siz shu idishni olib qo'yishingiz mumkin, tagidagi bug'li idishning ustini esa buyumning qopqog'i bilan yopib, oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlashni davom ettirishingiz mumkin.

BUG'DA TAYYORLASH MOSLAMASINI TOZALASH

• Bug'da tayyorlash moslamasini tozalashdan avval o'chiring, uni elektr tarmog'idan o'chiring va uning to'liq sovishini kutib turing.

• Bug'da tayyorlash moslamasining tarmoq simini, tarmoq vilkasini va korpusini suvga botirish taqiqlanadi.

• Bug'da tayyorlash moslamasining bug'li idishlarini, taglikni, ustki qopqog'ini va korpusini tozalash paytida abraziv tozalash vositalaridan foydalanmang.

• Bug'da tayyorlash moslamasining bug'li idishlarini, gruch tayyorlash uchun idishni, taglikni v buyumning ustki qopqog'ini idish yuvish uchun vositasi bilan iliq suvda yuvish tavsiya etiladi, yechib olinadigan anjomlarni yuvish uchun idish yuvish mashinasidan foydalanmang.

• Bug'da tayyorlash moslamasining korpusini nam mato bilan arting.

• Bug'li idishlarni muntazam yuvib turing.

QUYQANI TOZALASH

Bug'da tayyorlash moslamasidan foydalanish paytida isitish elementining ustida quyqa hosil bo'lishi mumkin, bu tabiiy jarayon bo'lib, ishlatiladigan suvning tuzliligi darajasiga bog'liq bo'ladi. Bug'da tayyorlash moslamasining normal ishlashi uchun isitish elementidan ushbu quyqani muntazam tozalab turish lozim.

• Suv uchun idishni suvning maksimal sathi darajasigacha oshxona sirkasining 1 qismi suvning 3 qismiga nisbatidagi sirka eritmasi bilan to'ldiring.

MUHIM: quyqani ketkazish uchun kimyoviy vositalardan foydalanmang.

• Taglikni (6), bitta bug'da pishirish uchun idishni (3 yoki 4) bug'da pishirish uchun moslamaning ustiga o'rnating, ustini qopqoq (1) bilan yoping va bug'da pishirish moslamasini 5-10 daqiqaa yoqing.

• Taymerning vaqti tugaganda Bug'da tayyorlash moslamasini tarmoqdan o'chiring va uning to'liq sovishini kutib turing, keyin sirka eritmasini to'kib tashlang.

• Suv uchun idishni salqin suv bilan yuving, suvni yana bir marta quying, taglikni (6), bitta bug'li idishni (3 yoki 4) o'rnating, uni buyumning qopqog'i bilan yoping (1), Bug'da tayyorlash moslamasini yoqing va taymerni 5 minutga o'rnating.

• Bug'da tayyorlash moslamasini o'chiring, uning to'iq sovishini kutib turing, suvini to'kib tashlang, buyumning korpusi, bug'li idishlarini va buyumningqopqog'ini quriting hamda buyumni keyingi foydalanish vaqtigacha olib qo'ying.

SAQLASH

Bug'da tayyorlash moslamasini quruq, salqin, bolalar yeta olmaydigan joyda saqlang.

OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARINI TAYYORLASH VAQTI VA TAOMNOMALAR

• Oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash vaqti mahsulotlarning hajmiga, bug' idishidagi bo'sh joylarga, ularning yangi ligi darajasiga va Sizning ta'mingizga bog'liq.

• Oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash vaqti tagidagi bug'li idishga nisbatan ko'rsatilgan, ustki bug'li idishda oziq-ovqat mahsulotlari uzoqroq, taxminan 5 minut ko'proq tayyorlanadi.

• Oziq-ovqat mahsulotlarining hajmi ko'proq yoki kamroq bo'lganda oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash vaqtini shunga mos oshiring yoki kamaytiring.

SABZAVOTLAR

• Brokkoli karamining qalin poyalarini va gulkaramning qalin gul poyasini kesib olib tashlang.

• Yashil bargli sabzavotlarni mumkin qadar qisqa vaqt davomida tayyorlang – ular o'z rangini tez yo'qotadi.

• Mahsulotlarni tayyorlashdan keyin tuz va ziravorlarni qo'shish lozim.

• Muzlatilgan sabzavotlarni Bug'da tayyorlash moslamasida tayyorlashdan avval eritish shart emas.

Sabzavotlar	Turi	Vazni /donalar miqdori	O'tlar	Tayyorlanish muddati (daqiqalar)	Tavsiyalar
Artishoklar	Yangi	3 srednix	sarimsoq piyoz estragon ukrop	45-50	Poyalarini kesib olib tashlang
Sparja	Yangi Muzlatilgan	400 g 400 g	Limon o'ti Lavr barglari timyan	13-15 16-18	Bug' o'tishi uchun bo'sh joy qoldiring
Brokkoli	Yangi Muzlatilgan	400 g 400 g	sarimsoq piyoz qizil qalampir estragon	16-18 15-18	
Sabzi (to'g'ralgan)	Yangi	400 g	anis yalpiz ukrop	20-22	Tayyorlash paytida aralashtirib turing
Gulkaram	Yangi Muzlatilgan	400 g 400 g	rozmarin rayhon estragon	16-18 18-20	Tayyorlash paytida aralashtirib turing
Ismaloq	Yangi Muzlatilgan	250 g 250 g	timyan sarimsoq piyoz	8-10 18-20	Tayyorlash paytida aralashtirib turing
Loviya	Yangi	400 g	tmin ukrop	18-20	Tayyorlash paytida aralashtirib turing
No'xat	Yangi Muzlatilgan (dukkakli)	400 g 400 g	rayhon mayoran yadpiz	10-12 15-18	Tayyorlash paytida aralashtirib turing
Kartoshka	Yangi	400 g	Ukrop	20-22	

GO'SHT, PARRANDA GO'SHTI

• Mahsulotlarni bug'da tayyorlashning afzalligi shundaki, ularni tayyorlash paytida yog' oziq-ovqat mahsulotlarining ichidan erib chiqadi va taglikka kelib tushadi. Lekin oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlashdan avval ortqcha yog'ni olib tashlash yaxshiroq bo'ladi. Gril uchun mo'ljallangan go'sht bug'da pishirish uchun a'lo mos keladi.
• Go'shtni yoki parranda go'shtini tayyorlashdan avval ularni sirkaga solib tayyorlang yoki ustidan qayla quying.
• Mahsulotlarni teshib ko'rib, ularning tayyorligini tekshirib turing.
• Oziq-ovqatmahsulotlariga qo'shimcha ta'm berish uchun ularni tayyorlash paytida yangi yoki quritilgan o'tlardan foydalaning.

Mahsulotlar	Turi	Vazni /Dona miqdori	O'tlar	Tayyorlanish muddati (daqiqalar)	Tavsiyalar
Tovuq	file, oyoqlari	250 g (4 dona) 450 g	karri rozmarin timyan	12-15 30-35	Ortiqcha yog'ni olib tashlang
Cho'chqa go'shti	Laxm go'sht, file, go'sht bo'laklari yoki file bo'lakchalari	400 g (4 dona, qalinligi 2,5 sm)	karri limon o'ti timyan	5-10	Ortiqcha yog'ni olib tashlang
Mol go'shti	file bo'lakchalari, file qismidagi yoki quyruqdagi go'sht	250 g	karri qizil qalampir tim'yan	8-10	Ortiqcha yog'ni olib tashlang

BALIQ VA DENGIZ MAHSULOTLARI

• Baliqning go'shti suyaklaridan oson ajraladigan bo'lganda, baliq tayyor deb hisoblanadi.

• Muzlatilgan baliq va dengiz oziq-ovqat mahsulotlari avvaldan eritilmagan holda pishirilishi mumkin, faqat ularni tayyorlash vaqtini ozgina oshirish kerak.

• Baliq va dengiz oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash paytida ularga tanqis ta'm berish uchun limon bo'lakchalaridan foydalaning.

Mahsulotlar	Turi	Vazni /Donalar miqdori	O'tlar	Tayyorlanish muddati (daqiqalar)	Tavsiyalar
Mollyuskalar	Yangi	250/400 g	mayoran limon o'ti	8-10	Tayyor bo'lishini kuzatib turing
Krevetkalar	Yangi	400 g	Limon o'ti sarimsoq piyoz	6-8	Ularning pantsiri qizarguncha tayyorlash lozim
Midiyalar	Yangi	400 g	Limon o'ti sarimsoq piyoz	8-10	Chig'anoqlari ochilguncha tayyorlash lozim
Baliq filesi	Muzlatilgan Yangi	250 g 250 g	xantal mayoran	10-12 6-8	Bo'laklarga ajralib ketishigacha tayyorlash lozim

GURUCH

Guruch pishirish uchun idishdan foydalanganda, suv uchun idishga suvni quying, guruch pishirish uchun idishga esa boshqa suyuqlikni, masalan, bul'onni quyish mumkin. Siz idishga ziravorlarni, to'g'ralgan piyoz, petrushka, bodom yoki to'g'ralgan qo'ziqorinlarni solishingiz mumkin.

Mahsulotlar	Turi	Miqdori/suvning hajmi	Tayyorlanish muddati (daqiqalar)	Tavsiyalar
Guruch	Oq guruch	200 g/300 ml	35-40	Guruchning maksimal miqdori ko'pi bilan 250 g

TEXNIK XUSUSIYATLAR

Elektr ta'minot kuchlanishi: 220-240 V ~ 50 Hz
Iste'mol qilinadigan quvvati: 650-780 W
Suv uchun idishning sig'imi: 1,2 litr

Ишлаб чиқарувчи олдиндан огоҳлантирмасдан жиҳоз хусусиятларини ўзгартириш ҳуқуқини сақлаб қолади.

Buyumning xizmat qilishining muddati - 3 yil

Кафолат шартлари

Ушбу жиҳозга кафолат бериш масаласида худудий дилер ёки ушбу жиҳоз харид қилинган компанияга мурожаат қилинг. Касса чеки ёки харидни тасдиқловчи бошқа бир молиявий ҳужжат кафолат хизматини бериш шарти ҳисобланади.

CE *Ушбу жиҳоз 89/336/ЯЕС Кўрсатмаси асосида белгиланган ва Қувват кучини белгилаш Қонунида (73/23 ЕЭС) айтилган ЯХС талабларига мувофиқ келади.*

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606ххххххх означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

DE

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

KZ

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606ххххххх болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

RO

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicînd data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

CZ

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606ххххххх означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

BEL

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічке з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццатае число, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606ххххххх азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

UZ

Жиҳоз ишлаб чиқарилган муддат техник хусусиятлар кўрсатилган лавҳачадаги серия рақамида кўрсатилган. Серия рақами ўн битта сондан иборат бўлиб уларнинг биринчи тўрттаси ишлаб чиқарилган вақтни ифода этади. Мисол учун 0606ххххххх серия рақами жиҳоз 2006 йилнинг июн ойида (олтинчи ойда) ишлаб чиқарилганлигини билдиради.